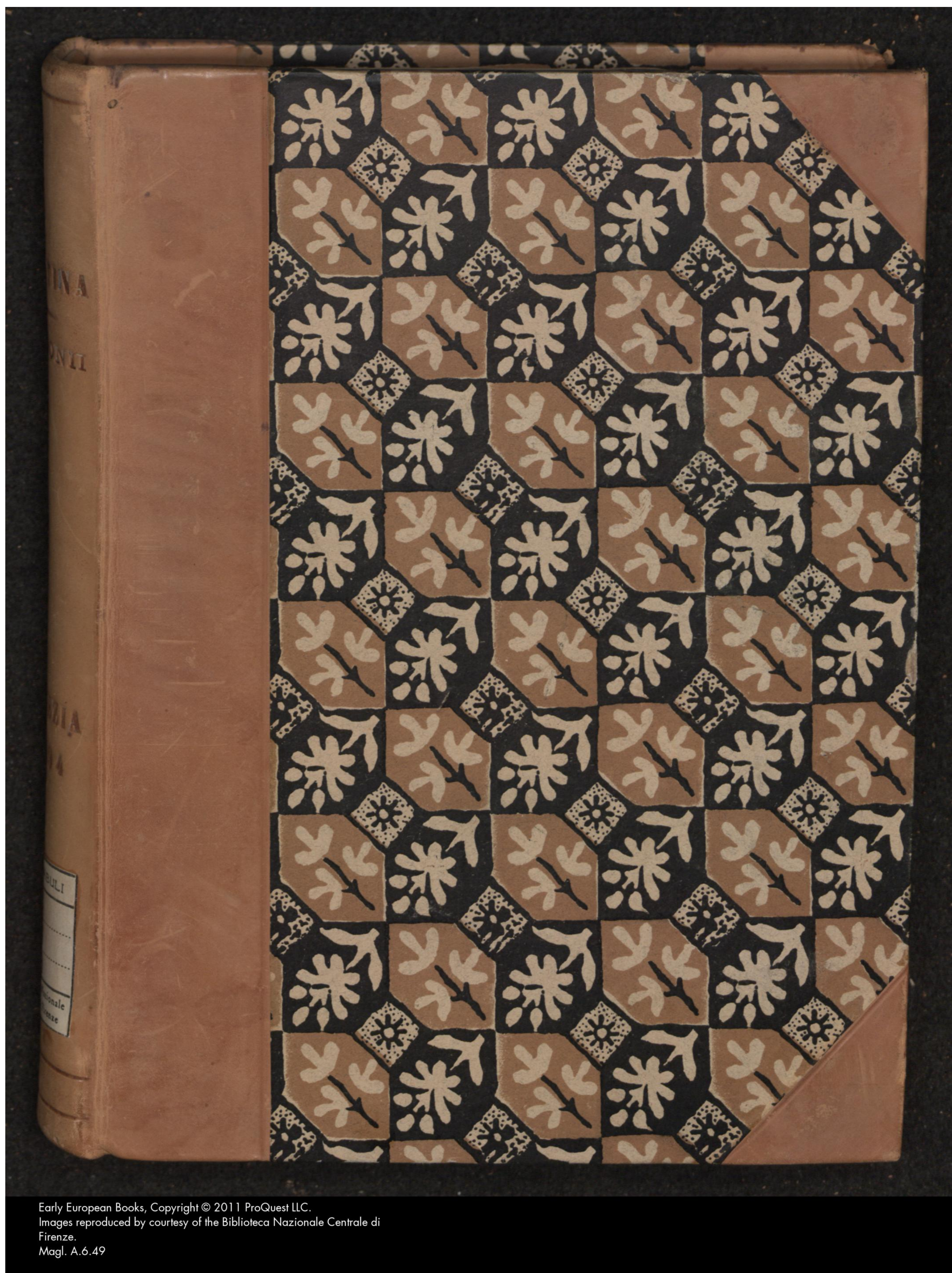


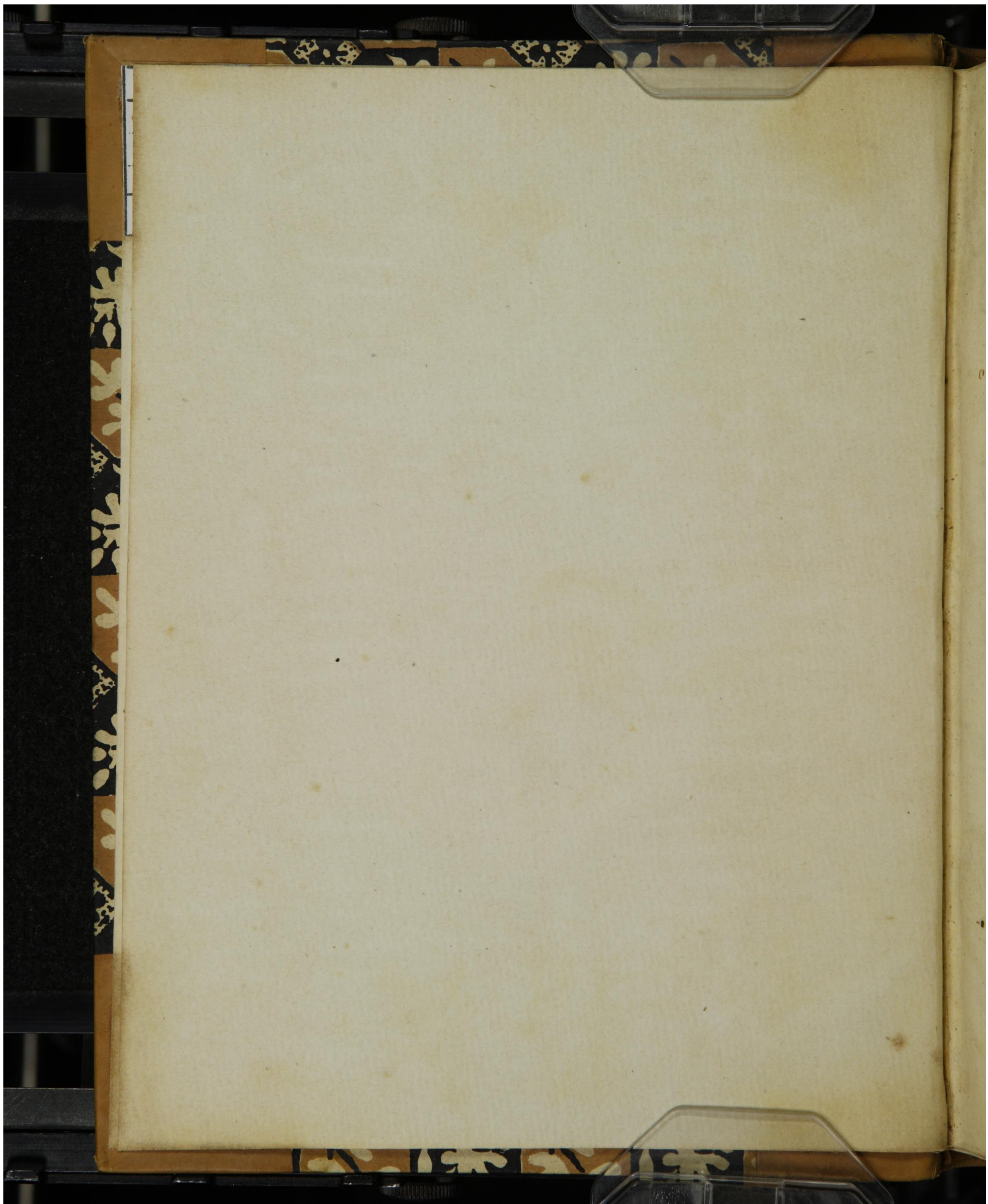

PLATINA
OBSONII
VENEZIA
1494
INCUNABULI
A
6
49
Biblioteca Nazionale
Centrale - Firenze









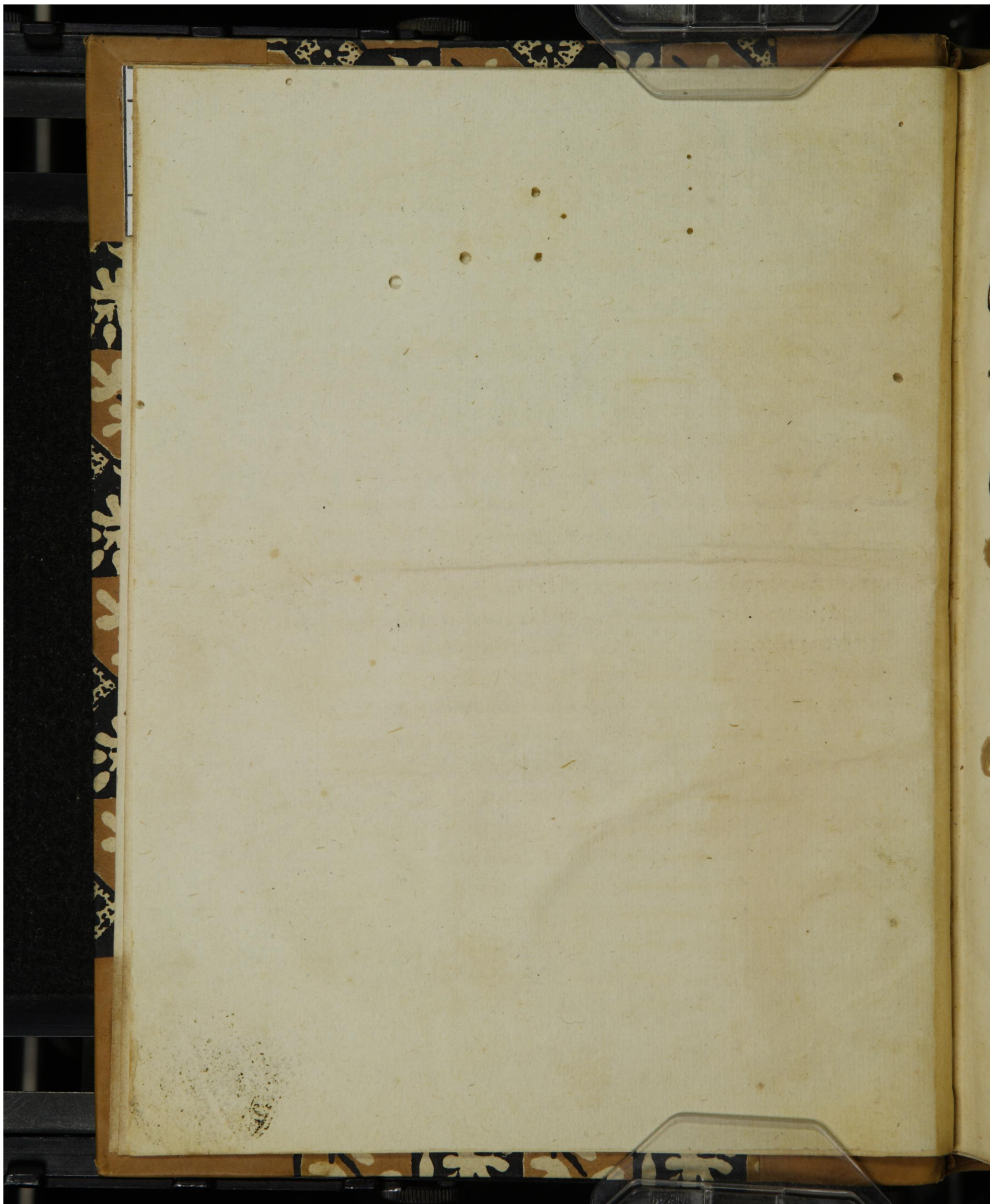


XXI

PLATINA

Venezia 1494

1



In comicia la tauola di le uiuāde fructi sapori & magnari de diuersi paesi che sōno anotadi p ordine in diece libri di platina.

2



Libro quinto.

Bruodo consumato c. sesanta.
Brodo giallo i carte sesanta:
Brodeto biancho in c. sesanta.
Brodeto uerde in car. sesanta:
Viuanda che il uulgo chiama zanzarelle in carte — sesanta.
Viuande uerde in carte sesãta:
Viuanda in bolis cioe gnocheti in balote i carte sesantauna:
Viuanda biancha quasi come di sopre i charte—sesantauna.
Libro septio i carte sesãtauna.
Dil orzo in carta - sesantauna.
dil farro in carte — sesantauna.
dil amico in carte —sesantauna
di la similla i carte—sesãtauna.
di la alicha cioe spelta in c. lxi
dil riso in carte —sesantadoi.
dil panico in c rte sesantadoi.
dil miglio in carte sesantadoi:
dila faua in carte—sesantadoi.
dila cesere in carte - sesantadoi.
dila ceserela in carte sesantado
dili bisi in cãrte —sesantatre.
dil faseolo in carte—sesantatre.
dila lenta in folio— sesantatre.
dila uecia & dil eruo sesãtatre.
dil louino in carte—sesantatre.
dil caneuo in carte—sesantatre.
dil sãbuco in carte sesãtaq̃tro.
dila zucha in carte sesãtaq̃tro.
dile atriplice cioe spiaci lxiiii.
dil rauo in carte sesantaq̃tro:
dili napi cioe nauoni al parere mio in carte — sesantacinq̃.
dil herbeto & lherbeta i c. lxv:
dile brasiche cioe uerze ic. lxv.
dil farro in brodo — sesantasei.
Rexi i che brodo tu uoli lxvi:
Meglio in piadena in ca. lxvi:
uiuãda di pãe gratato sesãtasei
Brodeto che si chiama uerzuso in carte — sesantasei.
Piuxore sorte uiuande di faua francta in carte —sesantasei.
Faua in frissura i c. sesantasete.
Viuãda di bisi in c. sesãtasete.
Viuãda di carne i c. sesãtasete.
Viuãda di budelli sesãtasete.
Viuanda di budelli di truta in carte — sesantasete.
Oui di truta acunci che se crederae che sião bisi c. sesãtasete
Viuãda di lactuche sesãtasete.
uiuãda di pomo roseo c. lxvii.
Simila in carte sesantaocto.
dil apparechio di raui di patina in carte — sesantaocto.
dil apparechio di fiochi lxviii.
Exicio rõanico ca. sesãtaocto.
Exicio trumẽtio c. sesãtaocto.
uiuãda di radice di petresema

6

Deo gratias.

Di Platina: de la honesta uoluptate: & ualitudine: ad lo amplissimo & doctissimo signore. B. Rouerella: Di sancto clemente: prete Cardinale: libro primo.

Certo grādemēte errerāno Amblissimo padre. B. Rouerella qloro li quali questa nostra susceptione p niente digna: che a tuo nome pensarāno essere ascripta: che di la uoluptate & ualitudine titulo sia anominata. Ma īuero quando a mi & a tuti li eruditi sia cōtemplata la forza dil tuo ingenio: & la subtilitate di tuoi costumi: & la constantia di la honestissima uita: La grandeza di la doctrina & eruditione. Piu tosto ho uoluto che tu sei el mio patrone & iudice di le mie uigilie se in essa alcuna cosa peruersamēte ui fusse scripta che altro sia quale si uoglia: Insterano acramēte li maliuoli: assai sorche di la uoluptate ad homo optimo & continentissimo nō sia stato da scriuere. Ma priegoli che dicāo questi stoicidamēte queli liquali ricolte le superflui tate di le cose: non di la forzia: ma di le uoce dil nome tuo sollamente diiudicano: che di male ī se habia la cōsiderata uoluptate. Eglie di questa come di la ualitudine uocabulo mediatore. Ma di la uoluptate la quale gli intemperāti: & libidinosi da luxuria & uarietate di cibi: per titilatione di le cose uenere apre hēdeno: & riceueno: non uogli idio chel Platina scriua ad uno huomo sanctissimo. Ma io parlaro di quella uoluptate che il uiuere e di cōtinētia: & di quelle cose lequale la humana natura appetisse. Certo io non ho anchora ueduto ueruno si libidinoso & incontinente che non fusse tocato da qualche uoluptate se quādo da le cose piu che asai desiderate lhauesse declinato. Vale apresso a questi: per quāto io uedo: la auctoritate di Cicerone: ilquale certo come Aristotile Platone: Pitagoras:

a



Zenone: Democrito: Crisippo: Parmẽide: Heraclito: cõe Epicuro la semẽte & la materia di la eruditione & di la sua doctrina fa cũ il quale certo piu sicuro itrasse che morto Epicuro nõ hebbe ueruno. Cicerone ualera & a pruouo di me di Seneca di Lucretio di laertio la auctorita Liquali Epicuro cõe hõ sanctissimo: & optimo di mirabile laude lo extollẽo. Ma nõ sarebbe cõdecẽte adire che lomo sauio si lasasse uicere ne occupare dal merore: quãdo la pturbatiõe dil dolore la uacatiõe dile uoluptate li facino cõstãti: Che di male: anci che hãno in se che non sia buono? Ad la felicitate certamẽte e quella uoluptate laquale nasce da hõesta cagiõe: cõe e la medicina alo infermo che pduce la sanitate alhomo. Et oltre di cio cui e tanto stupido & tãto: cõe questi dicono da li sensi: p sanctitate & strecta uita alieno: ilquale cũ il corpo & cũ lanimo nõ sia profuxo da qualche uoluptate? Se inel uiuere lhauera i si retenuta la mediocritate: dõde nase la bona ualitudine. Et nelli effecti la itegritate & la cõstãtia: da laquale nasse la felicitate lhauera ritẽuto? Nõ fi improbato questo nome da Platõe nõ da Aristotele liquali cõe signatamẽte di quelle cose hãno plato. A e facto la luxuria & libidĩe di Metrodoro & di Hieronymo. Cõe di epicuro hõ optimo la sua scola & doctrina al uitio ueniua dato. Nõ era adũq̃ da incolpare quello che luhomo bono facea: ma quello che faceua li deprauatori di la secta & ui agiũseno che era da fir icul pato. Cessino ultra di cio quelli extimatori dile cose & quasi come trutini cioe spiõi di facti daltrui: liquali alla giornata si uãno examinãdo & quasi pẽsando & a pũctãdo quello che ciascuno si faci. Et quello che di la ualitudĩe o uero dila ragiõe dil uiuere: laq̃le li greci appellão dieta agiũgẽdoui alcũe cose a chiarare le malitie precepti di la natura di le cose: & di obsonii ho

ſcripti: Tanto certamēte mācha queſto mio iſtituto cheda hō ciuile ſia aliēo: & ēt da li ſūmi philoſophi& da le ſue auctorita te & comodamēti: cōe i bataglia chui gia fu citadio. Cuſſi adeſ ſo chui i pace multi citadini aducēdoli la ragiōe dil uiuere liha bi cōſeruati: piu remuneratiōe patno meritare: li apparechi di le uiuāde mi ſerāno iprobati cōe a goloſo & papatore & cōe a i ſtrumēto di libidie & cū certi modi quaſi cū ſperoni intēperā ti & flagicioſi agiungēdomi. Ma idio uoleſſe che loro o p ſua natura o p iſtituto coſtūe uſaſero la mediocritate & parſimōia di platina. Impoche nō uedaſſamo al di dogi tāti popinarii & chuochi nella citate: & tāti Ganiōi: tāti gnatōi tāti ſcruti: tanti adulatori di libidie: & tāti diligētiſſimi obſtruſatori p le edaci tate & auaritia ꝯſeqtori. Hio ho ſcripto di li obſōii & uiuāde & a fine de imitare: Catō: Hō optio: Varrone: piu che gli altri do ctiſſimo: Columella: & Celio: Apitio: & altri ſimili & nō acha gione che quelli che legierāno ſiano p me cōfortati ne icitati a luxuria: liquali certo inel mio ſcriuere ſemprelio deteſtado & abominato il uitio. Et holo facto cū intētione di hō ciuile acha gione che loro cōe homini uirtuoſi le uſino p la ualitudie & la udabili uiuere: piu toſto che hauer cerchato di giuuare a quel li che imitaſſeno luxuria. Et li poſteri noſtri ho uoluto dimo ſtrare queſta noſtra etate hauere hauuto ingiegno cōe li antiq̄ magiori noſtri & ſi nō mi fuſſe a loro adequato: ſaltē li ho imi tati i q̄le facultate ſi uoglia che di dire ſi ardiſſero. Queſte adū que mie coſe da uilla: le quale i queſta iſtate inel mio partire tu ſculano aprouo a lo iclyto & āpliſſimo padre Frāceſco gonza ga: tu nō diſpretierai doctiſſimo padre ſe in eſſe ſerāno piu di bene che di male & ſio nō le ho compoſte a fine flagitioſo: che ſeria coſa deteſtabile: ma a la ualitudie & modeſtia. Et agli ho

mini constringendoli lauctoritate dil nome tuo iterposita fia-
no confortati.

De lo elegiere dil luoco: ad habitare.

d Ili quatro elemēti: doue ciascuna cosa animātia: ouero mistramēte ouero daspse: hāno tracto origie. Vi sono duo potissimi di liqli luhomo uiue: Cioe la terra & laere. Dal fuoco ueramēte: & da laq̄: di liqli luno e supra modo humido & frigido. Laltro e calido & secco: cussi da natura sincludiamo: che tolta q̄lla pticula q̄nta che indiuidua si richiedeno: & itra q̄sta longamēte uersare nō possiamo. Piu familiare adunque a la humana generatiōe: & q̄si li domicilii sonno la terra: & laere. Ineliq̄li a la ualitudine & uoluptate e da elegiere luoco accio che inq̄sto nō pariamo essere inferiori ad li animali bruti. Liquali di le regione la salubritate cū iucūditate richiedeno. Debi adunq̄ luhomo delegare nō sollo inelle cose ciuile: & participeuole di igenio: si inella citate: si etiā i uilla p li tempi di lāno luoco saluberrino iucūdo ameno. Venusto: & edifichi duoue el dia opera ad le cose da uilla. Doue el si adapti ad le scientie & ad li igenui costumi. Doue etiā ultimamēte cōe si puote fare da huō castissimo & docto cū essi pprii dei habiāo colloqe. La estate ellegia luochi alti nō nebulosi: nō uētosi troppo: ma puri chiari & di temperato cielo. Doue lhabia lachasa egregiamēte chamerata. Le fenestre di laquale per auctorita di Varrone in oriēte: & in septētrione guardino. Tale domicilio leuandosi il sole si rilustrata: & q̄si purgata da ogni nocturna macula: cumciosia che nō sola scalda loccidēte q̄nto q̄l medesimo la septētriona le aura refrigera. Quella medesima regione usieremo: se elne achadera habitare secundo li liti dil mare: che per la estate il meridiāo & locciduo sole: altramē

te le edificate case cũ altra ragiõe: sono tãto calde che quasi bo
glieno Vnde aduiẽne che li corpi p diuturno calore uiciati: &
non adiutati da uerunna dilectatione: in graui & piculosi mor
bi icorreno. A la prima uera. Linuerno. Lautũno maxiamen
te q̃ndo il tẽpo sara tẽperato ineli luochi piani colline & mari
timi luochi comodamẽte habiterai dũmente chsli sieno lõta
ni dali paludi: dali stagni: dali caldi & da fõtane sulfuree. Sõno
ẽt alchuni che scriueõ ẽt dali uẽti de li fiumi & da le boche ma
rine: Se da megio giorno farã uenti: sapi che sono mal sani: &
maxĩe in luochi grossi: & graui laq̃l cosa e al giorno diogi i la
tio & in luochi maritimi posti in facia australe. Queste si puo
te dire che siano ferquẽtate sepulture. Le ẽt da guardarsi da i
menso fredo precipuamente quãdo el uento e da buorra. Dala
quale procedeno le contractiõe di nerui: distinctione & rigo
ri: liquali li greci chiamano spaximo & tetano: & le cose: disti
latione di tormenti lipitudine: raucedine: & dolori diuesica na
sceno: in modo che per troppo calore si intromesso il padre &
digestione: Il somno si perde: risoluessi il corpo & iace la mẽte
& cussi il troppo fredo hebeta li sentimẽti: & q̃si che destituto
il naturale fauore si astupisse lingiegno. Bono e liuerno come
dice Celso: il q̃le nõ e uentoso. Saluberrima estade inelaq̃le fa
no uenti li flauonii: o uero septẽtrionali piu che li grãdi soli: &
cussi come li uenti che uẽgono da le regione meditaranee sono
salutiferi: & cussi dal mare sono graui. Et i q̃l tẽpo de lãno so
no da suuenire li mẽbri cũ calore di li fuochi: nõ e tamẽ da uo
lere stare lõgamẽte a pruouo il fuocho: a cagiõe che il corpo nõ
si ipigrisca: et chel fia debilitato lingiegno: & che il cerebro si
riempi di catiui uapori come suole aduenire attracti a la testa
humori. Liquali li greci diceno cataro & reuma li nostri uera

mēte li dicono distillatiōe & fluori. Le da lassare le facēde si di la citade: cōe q̄lle da le uille: & e da aptarse a lo igiegno se nui saremo pieni di doctrina & scientia: da laq̄le la salda & ītegra uoluptade suole nascere.

De la exercitatione dil corpo.

u Eramēte pche la pegritia hebeta il corpo: & la ualitudine si perseguitata da mal sana uita: le da usare exercitatione liberale: imperho che il sangue dal ocio deprauato: si emendato: & li mēbri piu ualidi & piu prompti si fanno a le cose che sono da fare: & il mouimēto dil stomacho: in el quale e calore si excitato la appetētia: & la mente adiuuāte li sensi a la cognitione di le cose occulte: & etiā si rēde piu celere & piu accuta a le cose admirabile: ma questo nō e da fir facto auāti la cōcoctione: ne ancho a stomaco ieiuno: & famelico corpo. Ancho e daspectare la prima concoctione: & da poi che niente di crudo: nie̅te di uacuo nō dubitara: hauere nel stomacho: Alhora lhuomo cōmodamente exerciterae il caminare: il pēsare: p acciduo: lo ascēdere & descēdere: cose non pōde rose da un loco a laltro portare. Et quādo si dimora ī casa: calmare: piātare: rōchare: taglare. Et quādo tu hai piacere di giardini p letificare lanimo: uisitare pomari & frutari. Exercitarae etiā lhuomo: ma piu uiuamente la balla: si la grossa cōe la picola: li zuochi da cauallo & da piede: il scremire: ma le piu idecēte. Oltra di cio zugare a saltare: trare il dardo. zugare a la balestra: a larco: affaticarsi etiam modestamēte ne la paysa. Non e alieno da huomo uirtuoso & ciuile: quādo per la patria fosse bisogno gagliardamente prendere larme. Queste tutte cose li cōferrirano cōmodamente a la ualitudine: & dapoi etiam a la uoluptate. Piu tosto a laiere a sole: cha soto il tecto a lombra Quelle exercitatione potissimamēte sono da laudare cōe dice

eelso: dil q̃le il piu di le fiate in fine se fanno cũ sudore: o uero certa lassitudine laquale sia auanti la faticatiõe. Ma questo grã damẽte eda aduertire: cioe che egualmẽte tuti li mẽbri secũdo le forze sião exercitati: acagiõe che sparagnãdo ad uno mẽbro nõ suffo chesamo glialtri p̃ tropo fatica. Come etiã per troppo occio: chussi etiã per troppo fatica põno perire le c̃sa tenire certo megio: accio che non permutessamo il dolore cum il piacere & dilectatione.

De la cena.

Sedato tandem che tu sarai da ognicõcitatiõe dil corpo: quando la sera sia hora dil mãgiare: ilq̃l tempo li nostri dicemo lhora di cenare. Come li nostri magiori hano cõsuetato auãti al megio giorno dire alhora dil mãgiare: hora di disnare. Le da receuere il cibo ilq̃le il stõacho nostro possi padire. Moderatamẽte tamẽ & temperatamente e da mangiare: & maxime ali collerici: dili quali il morbo dilla humiditate di la nocte cõstrecta dal cibo: suole acrescere etiam non senza incomoditate dil corpo. Elle da soprassedere per duo hore doppo riceuuto il cibo da ogni mouimeto corporeo che sia grande: & da agitatione di mente. Almeno fina che la prima concotione si faci.

Del zuocho e piacere.

Alcũa uolta e da adaptarsi a zuocho e piacere a cagione che li sentimenti occupati in troppo cogitatione non siano impediti a fare la digestione. Cessi il zuocho che sia citadinesco face o modesto uoglio che sia scaciate ledicacitate: le scurilitate. Nõ uoglio Mumarie: non p̃teruia nõ dicteria: non conuitii daliquali la ira & la indignation e: & molte uolte grande risse suoleno nascere. Ma che el sia q̃sto cioe Scachi: carte di uarie imagine depicte.

Cessi sopra tuto in zuocho ogni īgāno & auaritia. Per laquale il zuocho si riputato sensa alcuna liberalita: & e da fir detestato: & nō ꝑduce alcū dilecto dil zugare. Cūciosia che la paura dil perdere & imensa cupiditate dil guadagnare ꝑ uarii modi crucia li zugatori. Se le da zugare: nō sia doppo il cibo: ma dopo che haueirai padito. Impo che il calore naturale ꝑ cōmotione & per agitatione di mente si ritrato dal stomaco o uero si riducto piu debile a fare la concoctione.

De il somno.

Vssi cōe la troppo exercitatiōe & il longo uegiare zetano per terra la possanza dil corpo: & īpedisseno la digestione: debilita li spiriti uitali: dissecа il cerebro: Cussi il tēpato sōno il quale nō ꝓcedi da tropo māgiare o uero da ībriagezo ristaura li mēbri fessi dala fatica: subministra el calore dil stomacho purga la mēte & finalmente riduce tuto il corpo a honesta opatione di laquale si rinoua habito acomparato a la uirtute. Come e linuerno piu comodamente si dorme in leto di piuma: Cussi piu salutifero e la estade in lecto di lana o uero di bombaxio. Da il troppo somno tamē e da guardarsi. Impero che il troppo dormire marcisce il corpo: & li sentimenti sino hebetati & il stomacho si tentato da fluori: & il capo: & il cerebro si grauato: & obtuso. La nocte iuita li mortali al sōno & al dormire quanto trāquilla e quanto obscura: & e humida & frigida. Hora cimisi molte uolte īturbano: liqli ꝑ questa ragione facilmente li expellerai. Cocerai il chochumero āguineo cioe di quelli lūgi a faciōe di bisse in aq̄: & quella letiera che uorai in fūdi e bagna Onuero tuoli la fiele dimanzo cū asedo mixto: & bagna la letiera a tēpo di marzo & nō nascerāo cimixi scāparāno etiam li pulici di la camera se tu. ziterai laq̄ bulita cū il coriando īspargerai ꝑ la camera: se uorai dormire

da megio giorno: non dormire se nõ sedẽdo: & tãto poco q̃to solamẽte li fumi alquanto euaporino. altramẽte ĩsalubre & pestifero. Impo che el capo si debilita: le destilatiõe multiplican la colera cresce il calor naturale si corroto: & q̃si al tuto il corpo si fa dessidioxo: marcido: & languido.

Per che cagione sia da dormire.

q Velli che hãno il stõacho debile debino dormire cũ la facia in zoso: ipo che questo aida il stõacho ala cõcotione & nõ lassa crescere la colera. Il calore naturale accrescendo cũ ilq̃le li humori noceuoli si padisceno & chuoceno. Itẽ dormire il primo sõno ĩsu il lato dextro: & da poi sul sinixtro e util cosa. Non dormi fisso qui e di sano intellecto. Impo che per quello spesse fiate si rimouano di grã de infirmitate: cõciosia che il cerebro & li nerui & le rene se ĩpieno de fluido humore & etiam p tal dormire e cõtrario al proprio meato Volsi dormire cũ il capo & spale alte mirabilmẽte cõferisse ad la sanitate: La nocte e da schiuare la luna: & precipue quando si dorme impo che la moue hũori frigidi: & genera reuma di molte cõditione ĩ molti modi & maxime quãdo li razi di la luna tocano il capo di cului che dorme. ĩpero che la sua qualitate e humida & frigida.

Deil concubito.

i L cõcubito ilq̃le Hippocrate principe dili medici hõ di diuina sciẽtia dice il cõcubito essere pte certa cõpagnia di morbo cioe di malatia ilq̃le cõcubito nõ e da fir troppo desiderato ne in tutto da fir abiecto cũciosia che el se affaci a la generatione p laquale la specie de li animãti si conserua. Raro come dice Celso usando il cohito excita il corpo: frequentamente usandolo solue. ma nota che el dixe frequentete: non per numero. ma per la etate et per il corpo. El chohito

nõ e iutile a colui: & a la uoluptate ſi affa colui che none ſegui
to da alchuno languore: o uero da ueruno dolore Pegiore e a
uſarlo la eſtate & nel autũno: piu tollerabile e lo iuerno & ne
la prĩa uera. La nocte e piu ſicuro che ĩ fra il giorno : ſe tu nol
ferai quando hauerai affaticato cũ uigilantia ricuuta de recẽti

a

Quello che ſia da fare quando dal cõcubito ti leuarai.

c Olui che ha bẽ padito expedito ſi leua la matina: &
chui nõ ha facta la digeſtiõ debi ripoſſar ſi nel lecto
&debi ridormire: ſe el fuſſe neceſſe che la matina auã
ti tẽpo di leuare: Debi prendere ripoſſo dapoi : & nõ ſi adapti
ad exercicio ouero facenda alcũa: Et colui che a catiuo capo &
mal ſtomacho: alui e da aduertire cuſſi la ſera cõe la matia dal
fredo. Et quãdo alcũo ſi leua dal leto debi ſtare un pochero: &
poi petẽarſi li capilli ĩ ſuſo & ĩgiuſo : & ĩ tale modo ſi diſſecca
la colera laq̃le haueſti cõceputa la nocte. Itẽ illauare li piedi &
il capo auanti il cibo non e utile a chi e ſano: Li pergamenti dil
corpo ſono q̃lli che a le parte extreme ſino cacciate bene fregã
do & aſiucando giouerai a la bocha & li giouerai cũ multa aq̃
precipue la eſtate non ſerae ſe nõ ſaluberrimo linuerno piu tẽ
peratamente farlo al fuocho: acio che li nerui & li ſentimenti ꝑ
rigore nõ fuſſerõ offenſi & ſe obſtupiſſeno: Mouere il corpo ſe
el fuſſe ſtiptico: & ſe el fuſſe troppo largo hauere riſpecto : &
ſel fuſſe troppo corẽte queſto aſpecta ꝓprio ali medici. Per la
quale coſa da loro ſi de q̃ſto come etiã degli altri medicamẽti
liquali appartẽgono a curare la ualitudĩe ſia dimandi cõſiglio
& ragione da me ſolamente ſerano poſti li capituli quando in
trauignero inele ꝓprietate dile coſe : & perche di la uoluptate
iudico hauere parlato a ſupplimento: laquale grãde & ſolida

ferae cõperata: se da li deffectuosi aduertirão a pdure quelle co
se che secũdo natura sono & modestamẽte quelle abraceremo:

De la exercitatione dapo il somno.

C Olui ilquale ha bẽ padito: come dice Celso: faci ma
giore exercitatione: che colui che non ha ben padito:
ma le gran differẽtia da uno citadino a uno homo di
uilla: & da uno homo darme a uno che studiasse in scientia: Le
exercitatione sono da tuore secõdo le cõditione dile nature &
& secõdo li exercitii di studii. Le cazasone a li uilani & a li sol
dati sono pertinente: ipero che queste hano certe similitudine
cum larte militare & cum li ruricoli. Cóme si uide le opere di
uilani quasi si asemiglia euertendo & depredando in luoco dili
inimici. Relegrasi lo oxelatore. ne sia dispreciato il paisare: an
cibuegli che sono dediti a le scientie debino chiaramente legie
re le lectiõe sue: & dapoi debi molto chaminare non sotto il te
cto ma inel sole se il capo il patisse. A dopi se secũdo li costũi d
li magiori: in chaualchare ornare. orti & cózare pomari cõdu
ca & adapti li riuoli: meti di li arborseli: piãci di le herbe odo
rifere & aromatiche: rõcha: calma: pigli uceli cũ il uisco & cum
la ciueta: debi curare le case di le haue debi nutrire uceli e da cã
tare Habia q̃lche piscia o lochi doue possi habilmẽte piscare.
Vadi a le piace faci le sue agẽde parli modestamente di le cose
publice di la republica. Et se el sera bisogno etiam si adoperi
p q̃lla. Deinde ritorni a casa & se le assueto al mãgiare do uolte
al giorno debe assũere il cibo suo moderatamẽte. Nõ debi suf
ferire fame ipo che genera flegma inel stõaco. Et q̃sta ãpo piu
facilmẽte sustẽneno q̃lli de megia etade et meno li giouani &
li puti p niẽte nõ la uoléo: & q̃lli che sono reducti i uechieza et

nō la patiſſeno p regione di le forcie. Le ancho da guardarſi di mangiare ſe nō ha appetito acio che quello che riceuemo a robore & forteza dil corpo: tutto ſi conuertiſca in forze di malitie & i pernitie dil corpo: laquale coſa certe ſuole aduenire al ſtomacho crudo & repleto.

Quello che ſia da obſeruare in uita ad la uoluptate.

SCriuere ho iſtituito de li obſonii & de li apparechi de li noſtri tēdi: & maxīe di q̄lli che inella corte romana uxiamo: & da poi ho deliberato quando prima hauero tocato le coſe q̄le la ualitudine di lhuomo ſi affano. A dōche tutti li cibi nō cōferiſceno a tutte le perſone: ma come ſono uarii elemēti: & cuſſi ſono uarii li appetiti de li homeni per li hūori. Varii etiā ſōno li guſti: & p il ſimile diēno eēre uarii li cibi: a cagiōe che q̄llo che ſi cōuiene: quello ſa buono: quello che nutriſſe a ciaſcuno ſecundo la cōuenientia li ſia dato. Nō uoglio che alcuno mi faci auctore: che ueruno debi māgiare coſa che li faci faſtidio: che li nuoza: che lo crucii: ne ācho che lo occidi. Ma ciaſcuno ſi pēſerae che cōpleſione ſia la ſua: & ſecūdo la cōueniētia: & di q̄l la gieneratiōe di cibo receuerae che li poſſi nutrire il corpo ſēza moleſtia. Et ricorderaſſi ciaſcūo di quello dicto di Socrates cioe: Che noi debiamo māgiare p uiuere ma nō dobbiamo uiuere a fine ſolo di māgiare. El corpo cū ilquale tutti ſiamo ſoſtenuti & uiuēo di q̄tro hūori chiaro ſi cōſta eēre: A dōq; ha i ſe ſāgue colera roſſa ala q̄le li dicemo bilē. Atrā bilē dicemo ala colera melanconica. Ha etiam in eſſo flegma a laquale in latino diremo pituita. La ſedia dil ſangue e il figato o uero le interrio re a li mali ſi appellāo. Ineli mali circha al core fa la ſua reſidētia la cholera roſſa: & maxime inellato ſiniſtro inella fiele fa la ſua reſidentia inella ſua caſa la cholera roſſa predicta. La

Pituita cioe la flegma cõturba il capo: & il stõacho: & da quel luoco poi descẽde nele rene & inela uessica cũ piculo di lhomo Il sangue calido & hũido si acõparato a la prima uera. & la colera seccha & calida si cõparata ala estade. La malãconica secca & frigida. si acõparata alo autũno. El flegma frigido & hũido acõpato a liuerno. Et q̃lla medesima ꝓportiõe hãno q̃sti hũori cũ li elementi: li q̃li etiã cresceõ secõdo li tẽpi Accresce & multiplica il sãgue nel corpo hũano da. viii. di di feuraro fin a di. viii: di magio. Per la q̃le cosa le da usare boni & tẽpati cibi. Le da tuore alcũa cosa de li cibi. & agiũgere al beuere: unde si uole beuere moderatamente uini chiari cõe si cõuiẽne & poco. Le da usare carne & herbe i uiuãde: & e da passare alq̃to piu oltra: cioe a li arosti & a li alessi. Venus a q̃l tẽpo e sicurrissima a usare. Leuassi la colera da. viii. de magio fino a di. viii. di agosto. Alhora e da usare cose frigide & hũide. Et e da lauorare piu tẽpatamente carne arosta la magior pte nãti al cibo: & cussi e da usarne poca. Sia il beuere tãto raro & poco: che solamente lo extingui la sete: & non brusi il corpo. De uenus alhora e dabstinersi al tutto. La melãconia dñã il corpo da di. viii. di agosto fino a di. viii. di nouẽbre. Alhora e da usare cose acre & garbe: e da lauorare meno. Da. viii. di di nouẽbre fino a. viii. di feuraro il flegma o uero Pituita che piu tosto si appellata: alhora regna Il mãgiare alhora piu si cõuenien assai che da altri tẽpi. Meno beuere: ma uini chiari & smeradi: usare piu pãe dil usato Carne piu tosto alessa che arosta: poche herbe A q̃l tẽpo di lanno debi usare tutte le cose calide: usãdo tamẽ sempre la ragiõe ptinẽte a li corpi. Venus alhora non e piculosa a usare. Chi q̃ste cose cũ diligẽtia obseuerãno: nõ attribuisca ad me ma a la natura che amaestra a q̃llo che gioua: & q̃llo chi nuoce: & tutto

lāno facilmente obtigneremo uita īcolume cū piacere & dilecto: & qlla passaremo sēza hauere bisogno di opa ne idustria di medici. Nō restarēo di dare questo amaestramento a tutti: che p troppa cupiditate di māgiare: cōe a molti aduēne chenō bene comasticato il boccōe il tragioteno. Et de q pcede che lo affaticato stōacho inela decoctiōe: cū dolore circa al core p il cibo crudo eructa: Macia & trida adōq3 il cibo q̄to piu diligētemente sia possibile. Et p questa ragiōe inel padire le cose trite grandemente & cum modo mirabile si aiuta il stomaco.

Di il cocho.

i L cocho debi hauere larte & lōga expiētia: & ī essa sia docto: patiēte di le fatiche: & che ī quella cosa el desidera fir laudato grādemēte. Cessi da lui ogni sq̄lore & spurcitia: cognosca le carne che li fino apresentate. & di pesci: & di lherbe la sua forcia & la sua natura acio che litēdi qllo che debi fir arostito: & quele alesso: & q̄le frite. Sia caldo & solicito a cognoscere al gusto: & cū lingiegno nō solo quello che sia salato: & īsipido: ma quelle cose che sono da sapiēti & quale de fatui. Hio ho conosuti ī nostra etade li māgiari dal principe di li cuochi: dal quale ho hauuta la ragiōe da fir facti li obsonii: & prepati le bādiose & sia il cuocho: se le possibile simile a quello. Nō sia guloso & papatore: cōe e Marsilio todescho che quello che il suo patrōe douesse māgiare. et lui primo a comiciare et deuori.

Di preparare la tauola.

s Ecūdo il tēpo di lāno da preparare la mēsa: lo inuerno ī luochi serati et caldi la estate in luoghi freschi et apti la prima uera ī albergo grande et aspgi sopra la tauola li fiori: linuerno se faci fūigatione odorifere: la estate sia feō pauimēto di fronde di arbori odoriferi di uite et di salice:

lequale asserate ĩ sieme spirino odore: et rendi il luocho fres-
co et recente. Inel autũno le uue mature peri et põe apicati cũ fi
lo: Biãchi siano li mappi: cãdidi li mãtili: acio che se nõ fusse-
ron biãchi e mõdi: gienerasseno fastidio: et tollesseno lappeten
tia dil mãgiare: Coprino li seruili leti: et espedischano le facen-
de sue comesse: acio che nel aspectare nõ sia fcõ rirefcimẽto a
li cõuidati. Preparati sião gli altri uasi furbiti chiari & rispledẽti
& siamo uasi di terra o uero dariẽto. Queste cose ẽt piu auida
mẽte excita il residente a ala appetẽtia.

Di il sale.

Sale si richiede nela mẽsa: acio che nõ pari insulse et de
sauie le uiuãde. Vnde noi dicẽo fatui et inati a gli ho
mẽi et isipidi che ĩ loro nõ hão dil sale cioe ĩgiegno tra
cta dal uocabulo greco che uoltata dasea. i. s. La forcia dil sale
e ignea ipo che qllo che la toca neli corpi astrigie dissecca alliga
& li corpi morti se la salitura si fcã ali tẽpi: optiamente si cõser
uano: cõe di psuti et de gli altri salumi uedião: Cõtra certi mor
bi uale molto cõciosia che labrusi: repurgi: extenui & dissolui:
al stõacho tamẽ nõ e utile: saluo che ĩ excitare la auiditade il suo
ĩmoderato uso nuoce al figato: al sangue & ali ochi a certe pia
ghe & morsi uenenosi posto gioua. El sale che tu sei p mãgiare
a la tauola sia biancho & mũdo cõe e il uolaterão ĩ etruria cioe
ĩ nella marcha.

Dil il pane

Intra gli altri fructi che sono stati trouati ad uso de
gli hõi: il frumẽto e utile. Di la specie dil qle secũdo
celso se hãno halica cioe spelta orzo. Tisana. cioe farina dorzo
hamilo cioe ãido. Formẽto. siligo cioe segala. Adoreũ cioe fa-
ro che p li antiq li diceão adoreum: dal qual si dice adorare: im

po che la gēte di libia offeriuão a li dei inelli soi sacrificii lo ado
reo predicto Ma niūa sorte e piu fertile che il formēto: ne piu
suaue: o uero che piu nutrica: & maxie se el sia di colia: & ñ di cā
pi piani lorzo si reputato poi il piu nobile ilq̃le si uorrebe semi
nare i terra secca & soluta pche tosto si maturisca & per la sua
gracilitade li calami o uero le chāne di la paglia soa auanti che
glialtri frumētali. Di q̄sto la polēta cū aq̃ facta p li ama lati e
meglio che di pāe: Il siligie uenne đ affrica: il pāe di laq̃le li an
tiq lo laudauão ma io nō credo chel sia simile a q̄sto che si usa
inela etade nostra. cūciosia che niūa sorte di pane che si faci sia
mēo suaue che q̄sto & che la auiditate dil māgiare mēo utilmē
te ꝓpria. Adōq; q exercita la pistoria toglio faria bēchefaria tra
xe il nōe dal fare faria dico de formēto bene maciata & cū il ta
mixo o uero burato sia tracta la faria de le remole laq̃le farina
meterai inel albuolo o uero uāduia o uero pāificia bene assera
da da li ladi & in essa posta aq̃ calda & cū sale cōe si fa i italia.
Se tu habiti i luoghi hūidi apechiala cū il formēto cioe leua-
mento la farina bene adiutādo li cōpagni fino a la sua crassitu
dine cioe a la sua fineza impasti cū laq̃le cōmodamētefarassi
il pane. Guardisi il pistore di metere piu ni meno leuamento
di quello che si cōuiēne ipo che p troppo fermēto il pane si fa-
ria acro: & p poco nō si leuarebbe: & p questo saria piu graue
al padire & nō ben sano ipo che el stringie il corpo. Il pane be
ne cocto inel forno nō del primo giorno ne di formēto troppo
nouello sia il pane ipo che el nō nutrisse cōmodamēte & tarda
il padire.

Di le pince o uero fugace.

i Mpasta quel medesimo pistore tāta farina cū aq̃ cal
da q̄ta sia assai a fare una piza o uero fucacia: & ipa-
stata li meti dētro di le semēze di finochi & fetolie di lardo o

uero butyro: o uero olio dapse tamen: & non cũ le cose predi-
cte: & di nouo impasti tãto che tutto si faci ĩ una massa: dapoi
la põzi cum la mano o uero cũ uno steco: & in forno le meti cũ
il pane o uero sul focolaro soto il texto & cinere: cioe a un mo-
do o uero a laltro: copta cũ carboni la cuoci: Fassi etiã de altre
sorte pice senza lardo: & dãdoli il sale olio & fenochi: & sotto
la cinere si cuoceno. Lasso le pice longe leq̃le dil pane cum il le
uamẽto che nõ sia anchora cocto si fano cũciosia che le nõ sia-
no di alcũa dilectatiõe. Sono etiã & alcũi liquali põeno li oce
leti inel pane cum caxo fresco & grasso dapse di li uceli: & ĩ for
no ĩsieme si cuoceno. Quello che sia da mãgiare nãti pasto.

I E da fir obseruato lordine nelo assumere li cibi: cũcio
sia che tutte le cose che mouemo il corpo: ciascũa sia
di picolo nutrimẽto: cõe q̃si le põe peri alcũi piu sicu
ramẽte & piu suauemẽte p prío cibo funo mãgiati. A giõgo ẽt
la lactuca: & ciascũa cosa laq̃le cruda o cocta cũ aceto & olio
si mãgia: li oui freschi da sorbire precipuamente & traiemata
lequle noi li dicemo bellaria cum specie & pignoli: o uero cum
miele o uero cum zucaro appechiate: neli conuiuii per como-
da cosa si appresentate. De le cerese.

E li pomiferi arbori apresso di noi la ceresa o uero co
me a Seruio piace la Cerasia li piace a nominarla: pri
mamẽte si maturiscono. Et pría etiã sono da mãgia-
te & da fir poste a tauola. Per questo. L. Lucullo dopo la ui-
ctoria mitridatica: nellãno dila edificatione di Roma Seicẽto
& octãta ĩ italia fu aducte & uxate: di leq̃le ui fue tãta uberta
te che dal mare occeano fine in bertagna puenerõ. Dile Ceresa-
re alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. Le acre stringe-
no il corpo: exaspan il stomaco. le garbe ĩduceno flegma. le

flaue cioe le dolce la colera ĩprimeno extigueno la sete: inducēno desiderio di mãgiare. Le dolce ueramente sono contrarie al stomacho: li uermi & humori putridi generã inel uẽtre. Deuorate la matina quando sono fresche: le mãdole di le sue osse fanno mouere il uentre & la urina.

De li susini.

a Le grãde turba de susini: come dice Plinio & da certi colori hano trato il nome suo: cõe sono bianchi & nigri. Da la similitudĩe dil colore come sono ordearii: cussi dicti dal colore dil orzo. Da la uiltate alcũi sono dicti asinarii: Da gẽte aliene alcuni etiã sono dicti Arminiaci liquali p lo odore peculiare cio odore grato: fino laudati: damaschini sono longi & neri: dicti da le citate di Syria da damascho hanno aducto il nome: & sono piu che gli altri prestãti & piu saluberrimi. Niuno arboro per adoptione: cioe pdocte de natura in sitiõe facilmente inella natura & famigli di altri arbori passa Mirauigliassi Plinio che da Catone non si faci alcuna mentione dil susino: cõciosia che susini saluatici nascono ĩ ogni luoco: luxo di li susini e auanti il cibo se il corpo e moderato: citã cioe fãno la colera molifica la uoluptate al sitibundo tole uia li susini & li pomi tuti: come le crese & li peri: & gli altri ricolti cum li picoli & in la melle posti si che luno non tochi laltro si conseruan longo tempo.

De le more.

i L moraro satiuo cioe dõestico tardi inuechia: in egypto & in cypro produceno fructi di abũdantissimo succo: & sono di tre colori. In prima nasceno bianchi: dapoi diuiene rosse: tertio si fãno nigrissime: quasi riguardando il core dil sangue di la giouene Tisbe degypto. La mora matura ben che latendi alla humiditate & caliditate: poco tamen nutrisceno: sono aduersarie al stomacho impero che in es

so tosto: si putrefanno. Ma perche fāno il corpo solicito: sono da mangiare per primo cibo: impero che mouēno la urina: & tenute in aqua frescha extingueno la sete. Sono etiā more che nasceno di le roue sule ciese. lequale li medici le usano in medicina neli pigmēti: cioe nele spiciarie in le medicine. A uolere cō seruare longamente le more fresche obseruarai questo modo. Il succo di le more exprimerai & messedaralo cum uino cocto & i uaso di uetro il meterai: & poi ui pōerai le more fresche nō molto mature: & longamente le conseruerai. De li meloni.

I meloni da li pomi meloni parēo differenti: impero che questi sono quasi rotūdi & affondati: & quelli sono longi: & assimiglansi al pomo citrone. Et inuero non multo sono differenti: cōciosia che li melōi da li pomi meloni facti. Dice Plinio: che quando sono maturi si lassano dal picho: lo daploro: quantumcunq3 non pendino. Grato e certo luso dil melone e uero che difficilmente si padisseno: per la sua frigiditate messedata a la humiditate: il melone tamen leuata la scorza: & gitate uia le semēze: & dato a māzare scaccia li ardori dil stomacho: il corpo humilmente molifica: & e da mangiarlo cum stomacho mpurgato: per rispecto che facilmente i essi li humori si conuerteno: & retarda la concotione: liquali se ritroueranno predominare a li cibi nel suo receptaculo. Perq̄sta cagione da li nostri maiori e stato cōmādato: che noi mangiamo li meloni a degiuno stomaco: & dobiamo sopra sedere da laltro cibo dummentre che li sia andati a residere in fūdo del stomacho. El suo usai li nuoce a li nerui quelli humectando prouocano tamen la urina: purgano le rene & la uesica agiogendoui le semenze. Sono alcuni che dicono la malitia di li meloni in beuanda si scedata: cioe remediata: & scaccia-

ta da lossizachare: cioe da qllo siropo cusi dcõ o uero da lo oxi
melle: cioe dal siropo. Alcũi dicono laqua cõe Auicena ꝓpone
altri il uino. Io sẽto cũ la natura laquale doppo il mãgiare dil
meloni appetisse uino optimo il quale e quasi certo antidoto:
cioe la medicina cõtra la frigiditate dil melone & dil suo rigore
Albino impatore tãto li dilecto questo fructo che cẽto psiche
di campagna & diece meloni ostiensi mangio ad una cena.

De li cucumeri.

La forcia & la natura dil cucumero primo seria stata da explicare: cũciosia che Plinio dica li cucumari per grãdeza excedẽti dicono fir chi chiamati meloni. Io cõfesso hauer errato p il grãde piacere chio dil mãgiare melõi. Adhora ueramẽte nõ solo a li cucumeri ma ad ogni mangiare li hauerei antiposti sempre. De li cucumeri ui sono de tre generatione. Il magiore e il liuido & meno noceuole pero chel solue il corpo: & p la sua frigiditade la estade precipue pare essere accõmodato al stõacho. La sua foglia trita cũ il uino e apta a medicare le piaghe di le morsure dil cãe. Le sue semẽze cũ il uino dolce date ĩbiuãda subuiẽne a chui hão mal di uessica. El citrino il qle ĩ nostra etade dal colore citrillo uiẽ chiamato: genera frigidi & nuoceuoli hũori: dõde le febre autũnale nascẽo p che stãno nel stõaco piu di qllo che bisogna le somẽze di qsto trite & date a beuere adiuta q̃lli che hão la febre: dũmẽtre che le extingueno la sete. Lo anguineo piu nocẽtissimo che tutti e. Onde dritamẽte dal angue: cioe serpẽte traxe il nome: la forcia dil quale Columela in questi uersi explica.

Liuidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo.
Hyrtus & ut coluber nodoso gramine tectus.
Ventre cubat flexo semper collectus in urbem.

Noxius exacuit morbos estatis inique.
Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza & tracte le se menze: tagliati in fetoline: cũ sale olio & aceto si mãgiano. Sõ no alcuni che a riprimerli la frigiditate li aspergieno cũ specie. Lo anguineo hetruso: cioe el lõgo: q̃ lloro liq̃li maxime si dile ctãno di pomi & di herbe abraxa la scorza legiera cum sale so lamente se li deuorã. Li cucumeri Tiberio principe tãto auida mente li desideroe: che cũ ogni arte li cercaua di hauere etiã dal tempo che non era sua saxone: Questi quando sono teneri che una femina sia menstruosa & li tochi al primo tochare li occi de tãta e la forcia dil suo morbo.

De li chrisomali cioe Armelini.

C Hrisomali io credeua che fussero quelli liquali uirgi lio chiama pomi dorati & etiã theocrito el suo uerso unde Marone tradusse li uersi. non sona essere quelli ĩtra li codogni questo da Plinio fi ãnumerato. Che io lo appel li piu dorato che questo nõ il so troppo bene. ma io credo che mossi dal colore lhabino facto. Fa adunq̃ che il sapore si senti tu uoli chio credi che questo sia il uero. Il primo cibo e questo precipuamẽte a napoli: liquali sõno in precio cũ lo aneto & cũ lua passula: o uero cũ uino smerado: o uero cũ deffectato mel le cioe purificato melle: mẽno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo ueramente tosto tende a la putrefactione gienerãflegma tici humori.

De li fichi.

F Igari sõno soli fra tuti gli arbori che nõ fiorisseno: dil lacte produceno il fructo. Di questi ui sõno di uarie generatiõe. Sonoui fichi biãchi deli felici. Cõtra q̃sti ui sõno fichi neri dili infelici arbori. Li arbori felici si tienne che siã la Quercia: lo Esculo: lo elice: il Ruber: il Faggio: il corillo la sorbola: il Pero: il pomo: la Vite: il Susino: il Cornolaro: il

Loto e & chi ha dal luocho: Cotogni da la citate di Liria hã pre so il nõe La prouincia dicta Aphricana e donde la tolse il nõe. Hio arbitro che q̃sta sia quella di laq̃lle Cato cercãdo la tertia guerra di Affrica anxioso ĩ el senato porto il pomo: & adimã dando ad li padri cõscripti: & maxĩe a quelli liquali parea che a la uirtute romana nõ fusse da abandonare la impresa di car- tagine: dicẽdoli. Quanto tẽpo pensati uui che q̃sto pomo sia stato tolto dal suo ꝓprio arboro cũciosia che el pesse eẽre fres cho ĩfra gli altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto di car thagine anchoi tertio giorno: tãto apruouo a noi habiamo lini mico. Subito fu roto guera la tertia uolta ali Cartaginẽsi: ine- laq̃le Cartagine che gia fu emula di romani fu disfata. Sõnoui etiam di q̃lli liq̃li da li fuentori hanno tracto il nõe cõe li liani. Calphurniani. Põpeiani. Sõnoui ẽt di Serotiei precoce: biffere duricorie liq̃li alcũi presto si padisseno: & altri tardi altri che do uolte lãno producẽ fichi: altri che hãno la scorza dura. Son noui etiã di numidici: & di marsici: & di carici: di grosseti secũ do Macrobio fino appellati figi: liq̃li nõ si maturiscẽo. Albino parlando di Bruto disse: li grosseti mangiaua cũ la miele come pacio. Fichi freschi cũciosia che a la caliditate & sicitate tẽdino & maxime li maturi nõ nuoceno. Benche tuti li fructi generan mali humori. A li epilentici cioe q̃lli che cadeno da la bruta: li fichi sechi cõferiscẽo al pulmõe al pecto: ala gola: al cataro exas perato molifficãno: le opilatione dil figato & di la milza apri- no scaccião li humori grossi dile rene: & di la uessica: il sangue corroto caccião & riduceno ala pelle: tamẽ ad usarli spesso ge nerã pedochi. Li fichi coti abũdano di pernitiosa hũiditade: & p questa cagione a niuno modo si põno desicare. Questo fru- cto per sua natura ha q̃si duo fece in se: dil quale molto si dile

cto Augusto Il grã Põpeio: mitridate supato & uincto: trouo inel suo scrigno scripta di sua mano la cõpositione laq̃le riceuuta si tenia sicuro tuto q̃llo zorno cõtra ogni ueneno: & senza piculo incolume si riputaua: inelaquale ĩtra una noce: duo fichi sechi: ruta foglie. xx. una grana di sale: tutto insieme si pista & bene ĩcorporate adegiuno si mangia. Sõnoui ẽt di caprifici: di generatione saluatici fichi: liquali mai si maturiscono. Fichi cũ peciole longhe q̃to fare si pono: & che nõ sião streti ne machati cogliẽdoli freschi li cõseruerai inella melle lõgamẽte.

Cõtro alu leno



Libro secundo.

c Oloro che di la agricultura scripseno: disseno che larboro dal fructo era cussi differẽte: cõe il fructo da lerba. Le adũq̃ il fructo q̃llo che nõ cresce a la iusta grãdeza di larbore. Di statura e simile a molte herbe: ma el nõ more & non sicca cõe lherba: ma le cõtinuo: & da il fructo dicemo che nasceno li fructari. Li fructi poi sono stati diuisi in quatro parte. Li azini: cioe li grani hano dicto essere una parte. Grane di elera: Grane di sãbuco. Grane di ieuoli. Grani di pomi granati. Agiungessi etiam le more: & ciascaduna altra cosa che a q̃ste siano simile. Intra le Bacche cioe pomelle il fructo di lauro Le Oliue: Le Cornole lote: cioe lauade liquali se chiamano faua suriana. Mirtella: lentisco & tutti li simili annumerauano. Intra le noce tutti li fructi che de scorza dura son cooperti: & dẽtro hão quello che e buono da mãgiare. Vltimate diceão tuti quelli fructi chi di fuori hão quello che e bono da mãgiare & dentro hãno incluso quello chece duro: siano dicti mali: cioe pomi per questa distinctione alcuni affirmano il persico intra li mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

De li mali cioe pomi.

18

d I li mali: cioe di pomi hora e da dire: & maxie di q̃l-
li che nãti pasto si mãgiano. Li garbi & stiptici sono
piu sicuri di mangiare dopo il cibare. Le generatio-
ne di pomi sono molte di liq̃li al suo loco dirassi: li dolci: e to-
sto si maturiscéo: come sono li orbiculati: li prechocii: li molti
meli: liquali tutti quasi il stomacho: & il corpo mouẽno: p pri
mo cibo sono da mangiarli. Li discoridi liquali si app ertengo-
no a li pomi dinstate: & questo fu sentito di loro cioe: Credessi
che li nutrisceno il flegma: excitare ardori di fele: mouere inflã
matione: a le pte neruose per niẽte conuenirse. Galieno ãpo p
nuncia che tutti nõ sono da reiicere: ma solo queli che sono de
sapore a quoxo: o uero aspri: & acri li dolci ueramente & matu
ri & tuti quelli che linuerno si cõseruano suamente sono odo-
risferi toléo le inflãmatione al stomaco ad li nauseati succori:
& inducéo appetito Ma li pomi tamẽ fino riprexi p essere fri-
gidi & humidi & il succo suo expresso facilmente passa in aco-
re cioe in sapore di acresta. Per questo rispecto alcuni hano iu-
dicato che questi simili fructi mãgiandoli nanti posto non no
cino achui hano buon stomaco cunciosia che li humidiscano il
corpo & refrescano li dolori circa il chore

De li peri.

l A natura di peri. Diascorides dice & essere stiptica. &
impero pistati & imposti al bisogno auertisceno ad
tuti li impeti di li humori che incoreno stagnano il
sangue fluente di le nare & di le piage. Di questi alcune sonno
dolci: alcuni aspri alcuni acri. Q uando sono dolci & di aqua
ticho & soluto sapore sonno intra il calido & il frigido come
sonno quelli picholini & odorisferi e dolci liquali Plinio uolse
che fusseno chiamati superbi. Nãti pasto sono da dare. Que-
sti noi in lingua uernatica chiamão moscatine p il suaue odore

Siano date etiam di simile a queste se ui sonno. Li stiptici & li acri diliquali ui sonno gran turba sian reseruati doppo il cibo alla secunda mensa: ipero che tolti nanti cibo sono stiptici & stringeno laquale cosa alla ualitudine e cotraria. Elle annotato etiam li peri ultra agli altri pomi nutrisceno il corpo. Certo inel pero e gran forza: & non solo inel fructo ma etiam inelle radice & inelle foglie. Cunciosia che dili fungi & di li boleti non paditi se in essi fusse qualche ueneo iel toleno. Le foglie cocte sono medicia a certe piaghe. Le semenze di peri trite cu la miele & date adegiunio il dolore de li interiori submoue. Apparechiansi li peri per tati modi quati si fanno le uue li pomisucini psici codogni. Li pomi tuti comodamete si coseruanno se li pomari haueranno fenestre poste in facia di austro uolgedosi uerso al septentrioe. Si dieno distedere sopra strami o uero paglie accio che per troppo hore ilquale si leuasse per tocarsi luuo cum laltro non si marcisceno. De la uua.

q Velli liquali la uua qsi dicedo uuida p la abudantia dil huore. anotarono la etymologia. drictamete mi par che habio facto. cuciosia che di essa ne essi maximo humore. ilqle pria e mosto. & subito ripossato fi appellato uino non ardiro a dire che la uua nasci de arbore: coe fanno li fructi. cuciosia che chiaro el non sia arbore & a quella medesima iiuria seria adirli arbore. Tegni aduq3 certo meglio coe cosa preclara. ne ancho coe ad alcuni piace nel numero di li acini si debi ascriuere sia consentito: coe sono li grani di elera & grani di sambuco: ad qsti al tuto seria dissimile. se da le cose uinacee lamachasse. laquale cosa facilmete si potrebe fare se tu imiterai Columella. Fenderai il maleolo: cioe il fusto tra un nodo elaltro si che non siano ofese le giemme cioe li ochi di fusto & li tra

rai tuta la medola: & dapoi lo cōpōerai isieme & aligerai: si am po che tu nō aligi le gēme. & dapo iterra aledamata la meterai & la saperai & alquāto la hūiderai o uero arigierai: nascuta la ui te ti ꝑdura uua senza succo: la aminea da la regione e cussi dí cta. li aminei foron doue gia fu falerno. la appaía dal epo: la bumascha dalla similitudíe di le mamile di le uache: le Mareo to le precore: Nomentanee: Precie: Psithie: Iagee: leq̄le etiam leporie si pōno dire. Sōnoui etiā di molte altre sorte leq̄le ānu merarle longo sarebe: díle uue che si maturiscono le piu uehe mente sono le nere: & per questo il uino de queste e meno iucū do. Piu suaue sonno le biāche p laquale cosa il suo uino si tenu to piu grato: intra tutti li auctori si conuiene li fichi & la uua matura: & agli altri fructi: liquali crudi sino mangiati: sonno meno salutifferi: & riceuuta p prío cibo quasi nō nuoce. la uua bene matura & che stata arcolta longamēte o uero almeno che p q̄tro giorni serae stata apichata: si māgiata piu suaue & piu dolce: & māgiata non moue fastidio. Et frescha māgiata il sto macho: il spirito: il corpo de iflacione pturba nuoce al capo fa letargio cioe mala infirmitate. Nō sono li uinacei da mastigar cō li dēti perche piu difficilmēte si padisseno e fano piu catiuo nutrimēto: le uue che semetino nel uino dolce p seruarle cōe si sole fare agrauano la testa sono bone apresso ale apicate che si seruano nela paya. Sōnoui che i aceruo: cioe i multitudíe di li uinacei cioe le graspe le cōseruino. Māgiādōe ifestano il capo & il stōacho. Giouano tamē nel strīgere il corpo: & sono utilis sime a quelli che sono defectuosi di execratiōe: cioe dil spudar di sangue. Verde i q̄sto mō le conseruerai le uue che non sia no machate rechoglierai: & chocerai di laqua di fiume che dis bogli il terzo: laquale meterai cū luua i uno uaso bene obtura to acio che nō exali: & quel uase alogerai i luoco che il sole non

possi itrare: & quando uorai hauerne la trouerai uerde: & se tu uorai quella aqua dare p idromele cioe p siropo ad lo infermo lapotrai dare seruare iordegni: & poi mãgiãdone excitã il stomaco alla auiditate ẽt la lambrusca: laquale li greci la appellono ampelosagriam: di laq̃le accina cioe le pomelle desicate sinseruate ala medella cioe medicia. La uua passa optia cussi farsi puode. Colũella comãda che ricogli luua bẽ matura & quella precocere: & cruda acra o uero la uiciosa meti da pte & quella che e bona distẽderai sopra tauole: & ispargile cũ uio & poi assuta ad uso seruata: si usa i molte cose. Le uue passule lauate cũ uino: & precipuamẽte a quelle che sono sẽza le uiace cõe q̃lle da corrintho & le narniense. auãti e dopo al cibo tolte: giouano al stõaco & al figato. Di uua cocta inel lauezo o uero chaldaria fassi sapa. cioe uino cocto. dil suo puro mosto structo idefructuarii uasi de fruto cioe. i uasi de legno o uero di pietra. El mosto adonq̃ decocto si chiama defructo. Donde defructare uol dir chocere mosto. Al sapa cioe al uino cocto. al cũa uolta uio cocto i mediẽa si dicto defructo usião la sapa i scãbio de defructo cioe uio cocto & maxiamẽte q̃do mangião põo o pi cocte dopo pasto. Di li mali pũici cioe põe granati.

Ono ẽt certi põi: de liq̃li nãti al cibo & inel cibo maxie cũli arosti & friti carne usião. Di q̃sti sono li mali igranati q̃li ẽt si chaimão pũici de liq̃li ui sono molte gieneratione lequale a hora annumerare sarebe supfluo. Bastine solo a dire di le loro qualitate. Il malo pũico. cioe il pomo granato. la opinione di tutti li medici e che la forcia sua sia stiptica. Pare ãpo che i quatro pte si possi diuidere. cioe li dolci la natura arguisse che gli contegnino certa parte di calore. & sono da mãgiare nãti cibo: bẽche de li nasci certa inflamatione laquale li greci la chimano: Li garbi al stõaco sonno

accõmodati: & moueno la urina: rifrescano il polmõe: cõporta no a le iteriore. Se quelli pomi parerano troppo garbi: cioe ne li arbori loro: cũ questa ragione li remedierai cioe cum il sterco di porco & di hũang: & urina uechia a le radice sue: irigerai cioe inspargierai: & ricuoprili cũ la terra: & da quelli arbori poi piu dolce fructo ricolgierai: toglieno in loro certa megia uirtu & forcia tra quelli dicti di sopra: & assumeno in se. li acerbi al pigmẽto che si chiama el stomaco sono piu apti che al mãgiar: alhora sanano li uicii di la boccha: di le nare di le orechie: & de li ochi: Dritamente adunque dixeno coloro: liquali negarõ che li nostri corpi si nutricano cũ pomi granati: cũciosia che il suo uxo piu si conuegni a la medicina che ad usarli in cibo. Quelli che hano buono stomaco & ualido piu sicuramẽte auanti il cibo riceuerãno: che quelli liquali lhano debile. Reprimão li calori: instauran il desiderio dil mangiare. Li accidi cioe li garbi mangiati dopo pasto supprimen li uapori che ascendeno al capo: il tropo calore extingueno: & hano quasi medesima forcia come la coctione: quelli strucati cum le mane o uero premuti cioe il uino di granati. ilquale in molti mangiari usiamo li arendeno. Vltimamente la scorcia di quelli pomi siccata & riducta in poluere e medicina a molti incõmodi: come e a quelli che il corpo hauesse soluto: cioe troppo largo: se tridata cum uino dolce si data in beuanda: Sana etiam le piaghe ineli genitali: cioe in ella uerga: che per calore fussen nasute. A conseruare li mali punici cioe li pomi granati: immergili inelaqua bogliente & subito trarli fuori & apicali.

Di li codogni:

c Otonei si dicti quando di li pomi parlemo: & non cotoni: per auctoritade di Varrone & di Plinio e manifesto: liquali cõmemoran li cotogni intra li fighi: lasso la opione di coloro liq̃li cidõi da cydoa citade di cre

te hão appellati: dõde & cydonia: le spicule cioe le sue fete sono dicte. Cotõei adũche o uero cidonii o uero citõei: sono da chiamare: Crudi & maturi a li dissenterice cioe a mal di fluxo: & ali colerici & a quelli che di sangue execrãti cioe che sputão lo sangue optiamente li si dato: aquelli che hãno il corpo soluto cioe lubrico e largo: non giouano decocti: ma che li pdano quella forcia dil succo constringente: & infusi preterea cũ uino o uero aceto al dolore dil stõacho: & alo fluore de li interiori uexati: cioe cõturbati oportunissimamẽte ɔferisseo & i gannano li desiderii de li lãguẽti che tiẽneno che qſti represẽtio & i specie & i odore: La similitudine di ciascuno uino uechio. Possi seruare lõgamente li pomi cotonei in questo modo. Ricoglisi sẽza offensa cũ li ramuli soi & cum le foglie acõciate in uase apto & cũ mele de fecato cioe purgato suffuso lõgamente durerão uer di. Cõfectare etiam si puono maturi in questo modo curati da la scorza & in pezi tagliati trate fuori le somẽze & in aqua celeste se metano. doue tanto si dẽno lassare mutando tamen laq̃: fino che la sua stipticitade habio pduta: & che guardãdoli uerso la luce siano chiari & rilucio. Siano dapossa elixati & mezi alessi: dil lauegio rolti & sopra il linzolo mũdo sopra una tauola siano distesi: fin tãto che laq̃ si assugi & in lauezo da poi cũ miele posti tãto boglieno che dil tutto siano cocti. Cocti di nouo sul linzolo biãcho li distendarai. & quasi secchi a lumbra & non al sole. in ela brunida li ponerai & sopra li infunderai lo miele bene defecato. cioe purgato & spumato. & tepido A questo modo quasi si cõfetano le zuche: li cedri: li mali medili. cioe li pomi aranci. peri pomi. liquali molti inspargieno cum le specie. come sono gariofoli. cinamomo. zenzero trito & criuelato. Mali peponi. cioe pomi meloni. le sonde o uero

coste. la cōditura si suole fare in axedo. si macerā p quatro giorni & dapoi che alquanto inel linzuolo hauerano reseduto: mutado laxedo dinouo cocerai: & di nouo inel līzuolo distesi: dū mētre siano fredati: & inella brunita o uero pignata si poneno: & sopra fuxo il miele: optimamēte si cōseruano. Queste si magian inella pria mensa: cioe p primo cibo: In uarii tēpi si suoleno mangiare. Linuerno: il citro & la narācia: la estade le zuche li meloni & li cotonei. Ma di li cotonei: q̄sta e la uirtu sua: che nanti cibo māgiati stringieno il corpo & lacōcot iōe & la large za tuoleno al uentre: saluo se tu non li sfenderai in do parte: & tracte le osse & sopra infuso il zucharo si cuocēo. Alhora il de siderio dil mangiare induceno: & sumpti cioe receuuti: diffendeno il capo da le ebrietate. Dapoi il cibo ueramente sigillāo il stomacho adiutano il padire: & moueno il corpo: se serāno tolti cum auiditade.

De el citrone.

i L citro o uero citreo cloātro: el chiamo malo persico cioe pomo di persia: & appellolo cussi da la prouīcia Ma uirgilio imitando Homero cum lōga pifrasi circūscripse citro: ī q̄sti uersi. Felicis mali quo nō prestantius ullū. Pocula si quando sceue infecere nouerca. Miscuerūtq; herbas: & nō innoxia uerba. Niuno certamēte dubita questo fusse dicto dil citro: di il q̄le si trouano uarie generatiōe. Altri sono che la silua mauritania ꝑduce. Altri liquali in italia & in media naseno. Tuti tamē sono differenti piu tosto inella grādeza che inel sapore: & q̄si tuti sono di una medisina uirtu & forcia. Sono odoratissimi: & gitati ielle uestimēti occidēo le tarme. Da liq̄li odorifera uesta ia cirosa: da Neuio fi chiamata. Si generan ī persia da ogni tēpo: altri fino archolti: altri in quel tēpo si maturisceno. Tiensi ēt che inelli uenēi siano salutiferi: che triti cū uino & beuuti la purgatiōe di le forcie sue guarēti tali oppressi. Non e

āpo una medesima uirtu ī tutte le parte del citro. Le scorze so no calide qllo che e dētro e semicido: cioe tēperato: & p q̄sto e manifesto che lhabi stiptica: forcia: arosti & calide uiuande si a chostāo ad ogni tēpo. La estate ampo precipuamente: ipo che reprimen la colera extingueno la sete. inducēo desiderio di mā giare. A molte malatie la citrea forza medicia: ipo che le done pregnāte da la nausea le liberā. & trito e dato abeuere medega el budello giētile. & le querele: cioe il brōbulare di li interiori. Sono alcūi che tagliano il citro in fetolini cōe il rauanello & cū sale olio & aceto cūciato il magiano. Di li mali medici o uero citrei ad liquali il uulgo li diceno larāce: possidire q̄si quela medesima cosa. Ele il uero che ui sono alcūe dolce alcūe garbe. il modo da usarle cum le ragiōe dice disopra potreti gubernarui le dolce nāti pasto tolte dalqual tēpo si uogli si cōuiēne no al stomaco. & etiā le garbe se cum il zucharo sarāno remediati. laq̄le cosa fassi leuata la scorza & tracte le sue cartesine.

De le palme. cioe dactili.

E palme nascēo i multi luochi cōe al di dogi in italia. In lochi maritimi di spagna i aphrica etiā sene uedeno terra sabulosa & nitrosa amano in iudea & per comādamēte nascēo & il fructo piu suaue & piu ubertoso rēdeno a liquali da la forma come lunga & inel megio dila schina hanno assūpto quasi certo modo chio arbitro che il nome di dactili glie stato imposto. ilquale sia simile al dedo i el megio dil corpo hāno come una fessura. laquale molti la chiamano il bolicolo. & de li spargeno la radice quando fino plantati per quanto si dicto. quella che sara plantata senza el maschio elquale non se de plantare troppo da la longa se dice essere sterile unde se el maschio sera tagliato subito deuentano sterili & non produceno fructo. Li fructi di le palme nasceno nō intra le fronde:

ma ĩfra li ramiſceli giouení che eſſceno di larbore. La uirtu & rıforcia di le palmi cioe di dactili: e calida & hũida: megliori ſono li bianchi che li negri o uero che quelli che roſigiã: dienſi pelare uia lapelicula laquale diuide la carne da loſſa ĩpero che mangiata il ſarebbe piu graue al padire. Itẽ ſono da trarli loſſo: accio che non imitaſſamo alcuni homeni darme di alexandro liquali per piu auiditate mãgioron dactili uerdi & ſi ſtrangularono: li piu dolci tolti nãti cibo: piu facilmẽte ſãno la cõcoctione & moueno il corpo. Tamen ala ſpiengia a li denti & al fiato ſono aduerſarii: la palma: cõe dice: Gelio: e di tãta generoſitate che la nõ da luocho ala põderoſitade ma la ſi uolgie in ſuxo: & p tale cagione la ſi riputata per ſegno di uictoria cõ cioſia che gia la ſia di queſta natura che la non conſenti a chui la uoglie ne a chui la opprime.

De la neſpola:

a

On fu neſpola in italia a tẽpo di Catone: le radice di queſto arbore ſi dice che ſi fanno profunde & large. Per queſto riſpecto quaſi ſono inextripabile: le neſpole le todeſche ſono piu preſtante che le altre. le ſomenze di lequale ſono auſtere cioe aſpere & acre & le foglie non ſono ſenza rpoprietate: auanti il cibo la neſpola tolta grãdemẽte il ſtõach odiſſoluto aſtringe: il fluxo dil corpo ĩ poche uolte fortiſſimo reprimẽo per la frigiditate: & ſiccitate: a li dolori di dẽti e medicia. Et la foglia ſua etiã: & la ſcorza: & etiã le radice tagliate & impoſte piſtate: a li feruori cioe naſciõe calide: e ad il tumore: cioe a la inflatione ſubuiene: ſiccate & trite cũ la miele la conduce acichatrice & piaga: Dil ſucco ſuo tolto cum uino: repugna ale beuande ueneno ſe.

De le ſorbole.

a

D le ſorbole ſono tre differentie: Alcune ſono come li mali: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinate: cioe

accute di soto: cõe li pi. Et altre hão faciõe & figura di oui Fino laudate le sorbule da li medici ple medicie piu tosto che p cagiõe di mãgiarle. Et quãdo ãchora sono biãche: & megie crude: agrauano il stõacho: & cussi quãdo sono mature cacciano il fastidio: molifican le piage nasute nelli interiori. Laqua ne laq̃le ueramente le sorbule sono decocte data ĩ beuanda conciosia che a uino austero: cioe aspero: quasi cũ il sapore ĩmita la natura. Ali disenterici: cioe che hãno il fluxo: e medicina: La sorbola dal sole macerata & ĩ sapa: cioe in uino cocto cõfectata cõe li codogni & peri secundo Catone dura longamente.

De la cornola.

E cornole lequale uirgilio le chiaman lapidose: cioe petrose: pero che di fuori an poca carne: & dẽtro molto osso abiano intra li accine: cioe intra le pomelle o uero graneli: ãnumerate: sumpte in cibo pocho nutriscenotar di si conchuoceno: & stringen il corpo. De il persico.

P Ersiche nasceno per tuta asia: & maxime ĩ persia: donde anui trãsducte hãno il nome: ma questotardi si fa cto: & cũ difficultate. Ma da poi in ciascũ luoco spõtaneamente pduceno. Parmi che narino fabule coloricbe scriueno questo apruouo li persii: nascere uenenate cũ tormẽto: & p quella cagione Cyro lefecen portare de li in egypto accio che quelli che non hauea possuti uincere cum arme. Almeno cũ ueneno li occidesse. Fingeno coloro accio la cosa pari piu uerissimile le gypto da il sole & il cielo fussen mittigate. Questa ueramente dichiara Columella per questi uersi. Et pomis q̃ barbara persis: Miserat ut fama ẽ patriis armata uenenis. At nũc expositi paruo discrimine leti: Ambrosios prebẽt succos oblita nocendi. Agiunse tamen come e la fama: accio che al tuto la

chosa fabulosa non paresse che fusse sta creduta p historia. Le persiche di terra todescha & quelle di asia lequale hãno li cognomi da le regiõe: da lautũna si maturiscẽo: la estate precocie: cioe fino tenute. Le dirachine in precio nãti le altre sono fresche si pono seruare cõ questa ragiõe. Ellegi le meliore & meteli ĩ muora. & laltro giorno trali fuora & purgerale cũ diligentia: & le alogierai inel tuo uase: & sopra le ĩsunderai di sale & axedo cõ saturegia. Il cibo di persici per la humiditate & frigiditate sua fino tenute disutile al stõacho. Tosto si marcisseno: & cõuertiscono in humori flegmatici: Il suo uso quello che negano li medici li mẽbri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: fanno il suo camino: Maturi ampo sumpti nãti cibo inducẽo appetẽtia moueno la urina: largano il corpo: leuão la puza di la bocha. Siccate & mangiate doppo pasto: se nõ nutriscẽo: tamẽ sigillão il stõacho come si tiene ipero che astringeno: Sono alni che dicono che le da beuere buono uino subito quãdo se hãno mangiati li persici nãti pasto: accio che presto nõ se putrefacino: Nõ si depreciata la opinione di choloro che dicono che li persici sono da mangiare doppo il cibo tagliate in fetolie: & poste in buono uino amoiare: impo che la bocha dil stõacho & liorificii superiori refrigerano. Ma questo far si dee quãdo ala cena precedẽte hauerai mãgiati arosti. Le foglie di persici trite & poste sopra il corpo on uero expelle li lumbrici: cioe li uermi on uero li occideno: quelle medesime siccate & puluere pistate le piage fresche di cruẽte piage aserano. Le mãdule di persici trite cum olio e medicina al dolore di latesta.

Dil olio.

i L bisognarebbe hora la mesura & lordine a cagione che a lo apparechiare: & al cuocere di li pulmẽti: cioe

di apparechi: la ragiõe fusse data. Ma perche tuti li obsonii: cioe le bãdasione sono mixti di certi simplicii a questa cosa ptinẽti le prima da dire. Et prĩa di li ogli & etiam dil olio. Di li olei ui sono molte generatione Cõditiui. Pausii. Radio. Orchite: li quali di oliuitate optimamẽte si apparechiano: come dice Varro. Le salintini: termutie cõditine sono piu grãde: & al mãgiare optime cõe alhora le bolognese & le picẽtine. Le acerbe si sfendeno da uno ladi & da laltro cũ il coltelino: & in aqua freda tãto si maceran: dũmente la amaritudine cũ il grasso si parti. Da poi i uaso di pietra o uero di legno riposti: supra fuxa aqua cũ sale & finochi & fusti di finochi decocti: a tẽpo si seruano. Mãgiansi cũ pessi & carne aroste & fructi: accio che le leuino il fastidio: o uero accio che induchino appetito. Difficilmẽte si padisseno: & sono di puocho nutrimẽto: gieneran humori grossi & glutinosi: cioe grassi. Tolti dapo pasto reprimeno le exalatione dal capo. Di le laltre piu cõmodamente farassi olio trãpeto: cioe col torchulo: come alcũi soglino o uero cũ la mola macinato: che e piu utile: o uero cum la solea: cioe cum strectore cũ ligni che e piu difficile. In le fiselle se arcolgie la oliua & macinassi & exprimessi fin tanto che sono aride: & alhora non dãno piu niente. Quello olio che prima ui esce: se el non sara stato di oliue marce: & tropo mature & rescaldate: e piu suaue da mangiare. Questo Plinio il chiama omphacino. Omphax li greci appellao la uua mal matura. Laq̃le generatiõe di olio a la frigiditate & siccitate tẽde. A cõseruar le oliue uerde che i che tẽpo uorai potrai fara olio: aq̃sto modo farai. Tolte le oliue di larbore: le seruerai nela miele: & quelle trarai a qual tẽpo uorai & farai olio uerde. Ma lolio che di le oliue mature si exprime:

24

e piu grasso & di piu graue odore: tamen si riputato piu utile che lomphacino p le sue temperate qualitate. Tendi tamẽ a la caliditate & ala humiditate: Varentare lolio tamen potrai dala troppo grasseza: gitãdoui dil sale: & serae piu grato trabendo fuori dil fũdo la murcha cioe lafeza. Tutte le fece dil olio & dil uino tendeno al fundo come di la miele a la sumitade di sopra onde il megliore olio sta di sopra: pero che amale exalatione. Il uino megliore sta inel megio dil uassello: & la miele bona sta nel fũdo del uassello lontano da ogni fece. La forcia di lolio e a fare caldo e forte il corpo. laquale cosa intesia p Annibale che era per cõdure exercito cõtra romani a le trebie cioe a quelle cõ trade inel tempo fredo di inuerno fece ongiere li corpi di solda ti cum olio per scaldarli & fortificarli: & fu uincitore. Lo olio contra li algori: cioe sfredimenti mirabilmẽte adiuta. Beuuto a degiuno o uero occide li lumbrici cioe li uermi o uero dil cor po li sccaccia. Vltra di cio hassi per ãtidoto che el sia cõtra li ue neni. Beuuto cũ aqua tepida cũuomito scaccia li ueneni. Sono ui altre pluxore chosse dil ficto olio: lequale per cõsilio le pre termeto impero che a le cose nostre nulla si affanno.

Di la miele.

g Rãde cura & solicitudĩe e a le aue a fare la miele & la cera: & magiore a cõseruarla. Onde Maro dritamen te le appelão scarse Nõ sono giote come le mosche a mãgiare tutto quello che puoteno hauere. Castissime oltra di cio sono reputate. In luochi inquinati o uero che sapino de rio odore: mai le aue ui si apponerano a stare. Se quelli che oleno da unguenti: cõe che da frescho cõcubito puza come quelli che di aglio puzano fino pũcti da esse & da li aluearii: cioe dali cor pi liquali secũdo uarrone da cussi si dicti, Facto p cẽ adunãza

fi cacciato. Hãno fra esse leggie a la similitudie di optimo prin cipe: alquale tutte le cose fino differite. Questo ponẽdosi a uolo: tutte: il sequẽno: & ritenutosi in uno loco: tutte il ripogono & nulla ardisce uolare da luoco a luoco: si trãsferisceno. Mete no cãpo cioe a li soi aluearii: cioe a li corpi di le buxe. Il natura le pasto di le aue e la rosa: serpilo: apiastro: papauero: faue: len te: bisi: occino: cioe basilico: piu tosto di queste ueramẽte p ragione la matina: dõde il miele & la fiore: donde la cera si face: ri coglio optio miele che si faci e qlla che fi facta dil thymo. Per qsto la miele siciliana & lo attico p tãto la corõa p labundantia dil tymo & p la sua suauitade di la miele põtica cioe di lacripel lago & di ql di spagna: i elqle alcũi auctori descriuẽo essere ue neno: nõ si appertiẽne dirlo noi cerchiamo quello che a la uolu ptate si affae. Mielle e cosa sola che sputa la sua fece a la pte su periore. Questo quãto le piu graue: tanto e piu pfecto. La mie le cõtra la uirtu dil uino laudata: impo che questo quãto le piu uech o & frescho e meglore: & quella quãto le piu frescha cioe noua & calida: tãto e piu appreciata. Il cocto e megliore che il crudo: ipero che el nõ infla: o uero nõ fa dolori circa al cuore: o uero colera nõ fa accrescere. Quella di estate e megliore che ql lo di lautũno: a li corpi frigidi & hũidi si cõuẽne: a molte mala tie e medicina. Nõ lassa putrefare li corpi. Inelle cõfectione di pomi: zuche: citrõi & noce e tẽuta optia. Al desiderio di la boc cha: & i molte uiuãde si affa molto. Di questo lo oximele: cioe il siropo & lo hidromele: laquale quella medesima aqua cocta in essa e licito appellarla si face: laqle fi data quelli che hãno la tosse in luoco di siropo: cõmodamẽte molto io crederia etiam che fusse facto di uino & miele: testimonio Plinio.

De il zucharo.

Vcharo nõ solamente fassi in arabia & india: ma i sicilia & crete laquale cosa dice Plinio. La miele che di le aue si ricolto: dicẽdoli miele al zucharo. E fragile certo dũmentre el se stringie: o uero si sotopõe ad li dẽti. Questo certo quanto e piu biãcho. tãto e migliore: & certo q̃llo che di piu longa cãna tagliata si suole fare: dõde il megliore di tre o uero di piu cocte dicemo la sua forcia e calida & humida. Questo fa che bene nutrisse: gioua al stomaco: & molifica le sue exasperatiõe se dẽtro ui fussero. Ineli bilosi: cioe colerici: ampo facilmente si cõuerte inel humore che domina. Questo p quanto io arbitro; li ãtiqui lo usauão solamẽte i uso di la medicina. Et per questa cosa inele sue uiuãde non fano mentiõe uerũa dil zucharo: Essi mãcarono di certo da le grãde dilectãtiõe: cũcio sia che ueruna cosa che sia data a mangiare non puode essere si desauia: che il zucharo nõ la acõci. De qui e nassuto quello spesso puerbio. Che el nõ e ueruna gieneratiõe di mãgiare: che agiontoui il zucharo diuẽti insipida. Liq̃facto il zucharo: agiõte mãdule mondate & state a moglio: & poi nete cum laqua: pignoli mundati: nocele: coriãdri: anesi cinamomo: & altre molte cose imbellarie riducemo. Passa alhora il zucharo inele loro qualitade: a lequale in confectione sira achostato.

Dil lacte.

I L lacte da greci penso che deriuasse. Il prio che di gli animali grauedi si molgie: si appellato colustro: & q̃sto si gitato uia: impo che el nuoce a quelli che lactão Sono di quelli che pẽsano la forcia di la lacte sia temperata: & che el tendi alquanto a la frigiditade & humiditate. Et p questa cagione tiẽsi che il lacte bene nutrisse: & gieneri molto sangue: cõciosia che el sia sangue expresso di le ubere & mamille: cõfor

ta il cerebro al stomacho el pulmone gioua: accresce la gienitura: cioe il seme uirile: come ꝑtutti li medici si tiẽne. Nõ e ampo tutto il lacte che si mõgie di gli animali di una medesima natura. Lasso quello di le dõne: ilquale in medicina solamẽte si usa. Il lacte ha quasi quella uirtu & forcia quale ha lanimale dal quale fi mulso. Optimo si tenuto il caprino: ilquale adiuta il stõacho: tuole le opilatiõe dil figato: larga il corpo. Inel secõdo luocho serae il lacte pecorino. Inel tertio il bubulo: cioe quel di uacha. Megliore e ala prima uera che la estade & meglio la estate che nel autũno: ouero ne la inuernada. Et e da beuerlo come lo esce di le mamille: o uero tepidato: & restare di receuere altro cibo fino che el fara la residentia inel stomaco. Il coagulo: cioe il chauo di lacte tracto & mangiato nanti cibo la prima uera & lestade meno nuoce. Impo che dopo il cibo riceuuto: cõe quasi solemo o uero subito si putreface: insieme cũ lui tragie laltro cibo non padito ad ima. cioe al fundo dil stomaco. Itẽ le da riposare da po che lhabiamo sumpto: acio che ꝑ lagittatiõe & exercitio che si facesse: el coacesca cioe deuegnia agro. beuuto o uero cũ zucharo ouero miele: si prohibuto da la putrescentia. Le da beuerlo a degiuno & purgato stomacho a cagiõe che el nõ si cõuerti in quelli hũori liquali sono pricipi inel receptaculo dil cibo li deprehẽdino cioe arpiglio cõe facilmẽte suole fare. Le ampo da guardarsi dal troppo uso dil lacte: impo che la subtilita de de li ochi rẽde piu scura & debile & la predia iele rene & nela uessica genera. La aqua di lo lacte di capra che romane quãdo e facto el formayo ꝑ medecina si usa: pero che la rifresca el figato & il sangue che pharmaticiali: faci la uia a purgare il corpo.

De il caseo

Enche inel tertio cibo usiamo il formayo: tamē ī que
b sto luogo e da explicare la forcia sua: cōciosia che dil
lacte dil quale hora habiamo dicto si faci etiā in mol
ti māgiar da fir apparechiati. li cuochi lo usano. Arpigliato &
coagulato il lacte nō cū molto choagulo cioe grasso ouero ca-
po: acio che il caseo: come spesso & quasi sempre aduiene. diuē
ti acro per mano dil factore. & certo nō macilēta. cioe macra &
calda. ma temperatamente grassa riducto in una balla di laue
zo inele forme o uero calathi o uero fiscelli sia posto. & sia tan-
to exprimuto fino che quasi il chiaro sia uscito fuori. Salato il
caseo sia posto in luogo che lhabi alquāto di fumo. Et quādo
lhauerai riceuuto il sale & che el sia passato qualche giorno. &
che el sia dato a mangiare. nō serae cosa incōgrua La dignitate
di il caseo ella tuole da li luoghi & dale pecore come di il lacte
habiamo dicto. Sonoui ogi casei di duo generatiōe in italia. li
quali cōtendeno del principato come il marcelino cussi certo fi
chimato da li etruci: cioe dali toschani ilquale fi facto inel me
se di marcio in etruria. Et il permesano inele cisalpie. cioe di q̄
da le alpe il quale quello medesimo appellano maiale. po che
facto inel mese di magio. La qualitate dil caseo q̄sta ela tuole
da la etate sua cioe dal tēpo. Frescho e algido. cioe fredo & hu
mido. salato & duro calido & secco. Il caseo fresco nutrisce be
ne & molto. reprime il calore dil stomacho. il sangue execran
te cioe spudare adiuta a li flegmatici al tutto nuoce. I luechio
difficilmēte si concuoce: poco nutrisse. A lstomaco & al uētre
e aduersario. Fa grande collera le gote & doglie de li fianchi:
Gienera arenela & la pietra. Tolto dopo il cibo: alhora nepoi
tuore unpuocho: ipero che el sigilla la bocha del stomacho: &
dicessi che elleua il fastidio dili cibi grassi: & gioua ala conco-

ctione & al chauo: De la recocta.

Olto il caseo dil lauezo: cũ fuoco lento tanto il scal- déo fino che il grasso rimasto al formayo tolto a la parte di sopra notarai quello li uilani il chiamano re- cocta impo che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biã- cha & al gusto nõ e insuaue. & non si tenuta chusi sana come il caseo frescho & di megia etate. megliore ãpo e cha il caseo ue- chio. & tropo salato. Cocta on uero quella medesima recocta che ti piaqui chiamarla. A molti apparechi herbacei principal- mente li cuochi la messedan. De il butyro.

L butvro ĩ questo modo si facto di il lacte e mulso i il lacte di la multura. in uaso de metallo. ilquale abi- mo choartatum cioe largo di sotto. & strecto di so- pra a largheza di campana si leua diligẽtemente si colato p la quiete & di la nocte humiditate nella superficie la grasseza di il lacte risorze & nuda. Et questa li uilani chiamano il panno laquale ligiermente con la chacia il tuoleno. & in uno uase lon go il meteno. & cum uno rotolo cioe ligno rotundo. messeda no tanto longamente. che el si riduce in massa cioe in uno cor- po laquale tolta fuori & seruata in uasi ai tempi in locho di gras so o uero di olio in molti apparechi si usa. Quasi tutti quelli che habitã nele pte septẽtrionale che & nele occidẽtale habino bisogno di olio di ilquale le calide & le tẽperate regione hãno hauuto in cõsuetudine hauerne habũdãtemẽte. El butvro e ca lido & humido nutrisce quodammodo li corpi for di modo in grassa. Ampo il suo uso frequente: & il stomacho si onfesso. & fomenta cioe se prepara nutrimẽto & esca a le infirmita phleg- matice. Dato in cibo cum mandole mundate & zucharo: fa pa dire la flegma. leua uia la tosse frigida & secca/ infuso nele pia-

Alla tossa



27

ge: di animali uenenosi & beuuto ual tanto quanto lantidoto de la medicina & turiacha.

Dil ouo.

I O Ouo ilquale li greci il chiamano in molti modi & cui di molte generatione: & quasi tutti di animali uolatili nasceno: li animali che generano oue accomodate al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci: galine: ma li megliori sono quelli di le galie: & piu salutiferi maxime se di gallo serano cōcepute: lequale ueramēte come e opinione di alcūi quelle che sono cōcepte o uero del uento zephiro cioe grego o uero pur di propria libidine: quelle nō sono come laltre saporite: & da ipollare in tuto sono disutile. La forcia di li oui e tēperata: & impo diceno li medici bene & molto nutrisseno. Louo in do pte si diuide in la chiara & in el rosso. lalbūe cioe il chiaro tende a la frigiditate: el uitello cioe el rosso tende la calliditade: lalbumo e apto inel purgare di le piage & in constringere le cose che sono lasse & mole come i molti apparechi di māgiari & bellarii: zoe uiuāde usiamo: ma li rossi che si chiamano li uitelli: cōfortano il cuore: & di freschi dico: & fauoriscono: le mēbre nutricano: & il sangue ritorna: & riduce putrificato a quelli liquali lhauessino troppo ardēte: & maxie q̄do sono freschi dil giorno: & di galina: di pdice di fasiana. si mangiāo nō molto cocti: ma sudati p uno pater nostro. che sorbili siano. Et quelli liquali sono debili cū questo cibo prima cū re purgato stomaco. ipero che facilmente si cōuerti in altri hūori Spesse uolte per prima mēsa cioe primo cibo si debino usare. Q uesto cibo medica la tosse. & ad arterie exasperate a la raucedine di la uoce & execrāti. cioe queli: che spudano il sangue. Li oui cocti inel aceto benche li siano piu tēperati. tamē si fāno

ſtiptici. & cõſtringieno il uẽtre. li ardori di la uria. & le offenſe
di le rene & di la ueſica mirificamẽte tuolleno. Et maximamẽ-
te quelle che in q̃lla hora fuſſẽo nate: & erude naſute calde tra-
cta la chiara: igiotiti li roſſi. Piu ſaporite ſono leoue di le gal-
lie graſſe & non magra: di le paſſute di formento: horigio: mi-
glio: panizo meglo che paſſute de herbe. Linuerno cõmodamẽ-
te ſi conſeruão li oui inela paglia: la eſtade inele remole. Quel-
le che ĩ aceto ſono ſtate macerate: cioe mogliate ꝑ alcũi giorni-
cõe dice Plinio: facilmẽte ſenza rõperle le tirarai per dẽtro uno
anello Dure cõe affirma Celſo di ualentiſſima materia ſono &
per queſta cagiõe tardeſi cuoceno. In quali mãgiari licuochi le
uſino: al ſuo logo il diremo.

Di la ſuccidia cioe carne porcina ſalata

A carne di porci e tãta humida: che nõ ſi puote cõſer
uare ſenon ſalata. Queſto animale e edaciſſimo cioe
papatore. Per laqual coſa lo abunda di molto ſãgue
& di calore. Li ſpurchi & ſordidi luochi uolũtieri uſa & habita
areprimere il calore cũ liquali grãdemẽte li dẽti di li lupi ſi exa
gitan quãdo la carne dil porco megia uiua ſquarciano. li lupi
portano tali animali uoluntieri a li fiumi & a le aque per extin
guere quel feruore. Da niuno animale bruto queſt o di graſſe-
za ſi ſuperato. Varrone affirma lui hauere ueduto in archadia
uno porco il quale per graſſaza nõ ſolamente el nõ ſi poſſea le-
uare ma ne etiam ſi poſſea ſcaciar da ſi uno ſorze che li haueua
mãgiato la carne: & dẽtro facto el nido: & ꝑturito di ſorzeti.
La porcella q̃do le di uno ãno. la ua i amore. & ꝑta q̃ttro meſi
li figlioli inel uẽtre. bini. cioe aduo aduo li nutriſſe. Li ꝑcelli q̃
do ãchora lactão fino dicti. nefrẽdes ꝑ riſpecto che ãchora nõ
põno frẽdere la faua. cioe rõperla. Quãdo il porco ſia ꝑuẽuto

ad uno ãno: nõ e incõgruo al salare. Vno giorno nãti chel si occidi bisogna tenirlo sẽza beuere accio la carne sua sia piu secca: & doppo morto diligẽtemẽte uolsi salare: a cagione el nõ diuenisse frolo: & puci: & etiã acio che poi da tarme & uermi nõ sia guasto. Quãdo tu il salerai sparzi dil sale inel fundo dil uassello doue laparechi: & ipezi dapoi il poni cum la crosta di sotto & la carne di sopra: & tãto lo lasserai ne li ordegni: fino che lauera cõceputo il sale dapoi lo apicherai inel carnario doue sia dal fumo penetrato. Di quei torai il lardo p li tẽpi: de qli psuti. de qui il petasone cioe il piede cũ il calcagno. De qui il sumẽ: cioe le sumache. De qui di le glãdie. Per laqual cosa meritamẽte li uilani le chiamana sucidia: impo che sõno le assõze piene di sucho. Di laquale dapoi facta in succo fassi molte cose ne li mangiari & ne li apparechi si puote fare. come dil horreo: cioe di lo granaro si face. ilquale quella medesima secũda succidia li uilani lahãno appellata. Cogliẽsi etiam molte altre cose a li pulmẽtarii cioe apparechi ptinente. di il porco di nouo occiso come il grasso. La carne porcina si fresca come salata. ben che la sia giota al gusto. tamen le pernitiosa al tutto: & di male nutrimento come dice Celso.

De il liquame cioe grasso liquido.

Iquame dil grasso di porco: & etiã di oche; a questo modo fassi. Tagliato minuto & posto nel lauezo al fugo di carboni acesi meterai. accio che nõ riceuessi il fumo apicandolo a la fiãma: & cũ tanto di sale il concerai: quãto penserai che sia basteuole. Liquefacto nanti chel si rifredisca inel ordegno partinente lo seruerai. colato prima ampo: dei intendere & debilo usare poi quãdo: & doue tu uoli. Fassi etiã liquame di la sonza di galine: anatre. grue. &c̃.

Dil omento.

(23

Mento: Celso dixe essere quello ilquale sia costa a li
o intestini: cioe budeli: simile ali intesticuli: che hanno
certe medole: & sono senza sãgue & senza sentimen-
to. Le tunice sue cioe la pele: e in essa il sentimẽto. A quello si
di uolgien piu uolte: o uero lo omento: o uero lo ĩtestino cioe
budello. Questa gieneratione di morbo Li greci il
chiamão: apresso a nui disonesto: ma cõmunamẽte ad questo
hirnia e il suo nome. Tuole il dolore & il scroto inelle inguine
& a lo abdomine. sõno stati alcũi che hãno dicto essere il gras
so duro. Macrobio ueramẽte dice che lo omẽto e simile a le
cartilagine. ilquale ueramẽte posto a losso doglioso o uero of
fenso dũmentre che el porta sectiõe cioe rasadura el sente: el q̃
le il ceruelo col suo tacto dice che tormẽta & offẽde lhomo o
uero frequẽtemente occide nõ p il suo sentimẽto ma dil suo ue
stire cioe di la sua pele cioe ad lo omẽto questo porta el dolore
Di questo fassi la generatione di apparechio che si chiamato o
mẽto dicto disopra. Del abdomine: cioe grasso dila pãza.
Bdomẽ e quello che li greci chiamão quella parte dil
a uentre. laquale e dal bõiculo fino ad linguina: ĩtra la
cartilagine & la pelle giace. Questo tamẽ grasso Te
stimonio uiee Satyro dicẽdo Mõtani quoq; uenter quodest ab
domine tardus. Queste parole sono di Celso. alcuna uolta p
qualche botta o uero ritenuto lõgamẽte il spirito cioe il fiato:
o uero sotto graue cargo si arũpeno le mẽbrane di lo abdomi-
ne ĩteriore cioe dẽtro da lui. quãtumq; la pelle che li sta di so-
pra rimagni integra. Sarae adunque lo abdomine quello di il-
quale si fae il sumẽ. cioe la assungia ilquale q̃l medesimo si ap
pellato uulua: ne etiã questo obsta ad le turgiẽte nõ le porch e
papili cioe li sumate essere facte: cunciosia che circha ad lo ab

domen sian le mamille: di le luchaniche & di le altre pulpamé te: lequale di la carne porcina si fanno alluocho suo diremo.

De lo aceto.

l O aceto fassi di il uino: se il uaso sarae uacuo & non sia sarato. Laiere che entra dentro e quello che caua la potentia sua hauendo el uino calidita in si euaporato se uicia elqual e chiamato aceto: tanto fredo che piu che altro li quor extinge la fiama & fa cosa che puode parere merauegliosa che li sassi che il fuoco nõ chuoce supra fundili lo aceto subito si arumpeno. Laquale cosa si lege che Annibal ad li taurini sal ti: a uno difficile passa di prede fece: di lo aceto sono uarie senté tie di auctori di la qulit a te sua. Alcuni dicono che di acc ute & calide parte constano: che di la sua intensa siccitate si deprehé de. Alcuni ueramẽte cõfirmano p questa ragione che labi inse piu de frigiditate che di calore: cunciosia che la colera: che il san gue reprime: & che etiã la flegma per il uehemente suo acore ta glia: nui cõprehendiamo uaria forcia dil aceto: p q̃sto che agiũ to mediocremente ad le cose frigide: elle arẽde molto piu frigi de: & se el si agiũto ad le calide: le fãno molto piu callide: pene trãdo certo quello che e maximamẽte suo proprio le qualitate in le cose: cõe ho dicto acresse lo aceto a li malinconici: a li lipẽ ti. cioe ali cadẽti dal morbo caducho ad quelli che p dolore de li nodi stẽtão: ad li paralitici: ad li pasmatici: per la uia laquale el fa a li mali humori a li nerui & giũture molto noce tolto ta men moderatamenre gioua al stõaco cacciando uia li soi ardo ri: & instaurando il desiderio dil mangiare. De qui aduẽne di la prima mensa cioe li primi nãti cibo riceuuto molto sia usato laceto: Beuuto & in fuso sopre ad li morsi degli animali uene nosi mirificamẽte adiuta: in ãno pestilẽte usare uolsi questo ne

gli obsonii: cioe nele uiuāde: & nele cose da odorare ad le fiate li polsi & ad le nare: admouerlo: & cum esso humectate la casa chomādiamo tuolessi la frigiditate ad lo aceto: & la sua troppo forcia se cū luua passula fira decocto. M. Agrippa dicessi che neli supremi āni suoi fu liberato da lo accerimo dolore dile podagre cioe da le gote: posti & dimersi li piedi inello aceto caldo Di lo aceto & melle fassi lo oximelle cioe siropo come molte altre cose

Allo podagre

De lo acore cioe acresta.

q Vello che il uulgo dice acresta Plinio li dice omphacino & per auctoritate di Macrobio li dico acore: Omphax: certo: come ho dicto: e luua anchora acerba & essa significa: p che adunq; appellaro io lo olio dile bacche cioe di le oliue non mature omphacio piu tosto che appellarlo acresta laquale fassi dal omphace: io nō li cr̄edo troppo chiaro. Macrobio exprime laceto e piu acerbo che lacore: la forcia dil quale aceto el se consta esser piu uehemēte di lacresta laquale acresta piu tēperatamente li ardori dil stomacho riffrena cussi smagra il corpo: & dissolue come suolle fare lo aceto lacore cioe lacresta al stōacho residente & estuāte & sitibūdo figato mirabilmente gioua. Questo e cōtra ueneni: & inelli cōdiendi obsonii cioe nele uiuande da fir apparechiate comoda & salubremente usiamo.

Libro tertio.

l E noce nui hauemo che siano q̄lle che da la p̄te di fori sono coperte dal scorzo duro: & assai ne dicessimo quando plauemo dil le pōe & hāno dētro quello che e da māgiare. Di le generatione solamente hora mi pare di dire: & prima di le iuglande: laquale da lo adiutare & glande: cussi fi dicta: iuglande o uero perche la sia la giande di ioue: & cussi li sia dicto: ma a quella medesima li greci la chiamano basilica: ha certo questa generatione di arbore noce lequale

30

sono piu suaue di sapore che li giande. Unde p exochē dicemo noce solamēte pnunciemo: adiecto lo epitheto: plinio affirma che li greci hāno chiamate le noce iuglande dala graueza dil capo: dice certamente le foglie che la uirtu de arbori: per la forcia sua penetran nel cerebro. Ma quelli nuclei che sono dentro fano al cibo. Ma fresche sono inimichead quelli che tosseno. Mā giate cum la ruta & sale sono contra li ueneni & laiere pestilēte Per lauctoritate de Metridate mirabilmēte adiuta. Valeno ēt li spicoli suoi riceuuti adegiuno contra il morso di cane rabioso. Il scorzo di la noce brusato & trito cū olio o uero uino: & il capo di lo fāciulo illito cioe uncto: tuolle la alopecia & nutrisse li capigli. Le mosche: cōe dice Columella: da orechie di cane schacia se le orechie serāo uncte cū li scorci amari. Dili spicoli molti māgiari si fāno precipuamēte la gligliato cū ilquale isie me cū le carne uechie & grasse: a leuare il fastidio: & ad exercitare el desiderio nui usiamo: A questo tundēdo desuda F. nostro rusticello che cosi e cupido di a agliato.

Dele mandule.

I E mādole per lo fructo ho atrouato uarie gieneratione: impero che & feminino & neutro si lecto: neutro io p anologia mosso pronūciaria: Amigdalo: laquale greca noce: & da la lunga da li nostri si appellata. circa ale calende di febraro diessi piantare o uero calmare: pero che prima che gli altri giermina il suo fructo: che mādula si chiamato: poche le il primo troppo auidamēte da molti cū la folicula si deuorato De qui nasceno spessi dolori di capo & di grauece. Siccate ueramēte ualēo cōtra ebrietate se nanti el uiuo sene toglio cinque Da questi si deprehesi le inflāmatione nascere per quel argumento: che le uolpe diuorate le mādule muoreno: se le nō haueranno laqua apresso. Lo olio inelquale sono cocte infu-

so il sul capo: li caduchi & letargici excitão a le piaghe iuechiate di morsi caniui triti cũ la miele subuẽneno li dolori di le rene: beuute cu aqua extiguẽo ad mista umpoco duua passa che suole lenire cioe idolcire le beuande di le loro amaritudine. Le mãdole amare piu tosto imedicia sono accomodate che al mãgiare. Piu dolce & cõfecte & da perse: inel secũdo & tertio cibo usiamo.

De la nocella: o auelana.

n Oce chiamano la nocela: o uero prenestia: laquale li greci la chiamano pontica: laquale nasce dil corylo e cosa mãifesta. Questa tolta in cibo: per sua caliditate mixta cũ la sicitate induceno dolore di capo exagita il stõacho di inflãmatiõe: il corpo tamẽ maximamẽte nutrisce. Arostite sono utilissime ad le distillatiõe da fir mitigate. Trite & cũ aqua mulsa. cioe scollo beuute leuão la molestia di la uechissima tosse. cum la assungia ouero cũ grasso trito. & ale alopecie illita cioe ala infirmita di capilli restaura li dani di le capegli.

De le noce pignee cioe pignoli.

d I le noce pignee: lequale hão resina distracti li pignoli tragessi fuora di la scorza li pignoli biãchi. liquali sumpti in cibo generan optimi hũori. sedẽo la sete. toleno la discrassia dil stõacho. purgano la urina. li dicti cũ lua passa spesso usati. tiẽsi che habiã uigore di excitare uenns q̃do dormisse. q̃lla medesima fortia hano etiã cũ il zucharo apparechiate. questi spesse fiate li nobili & li richi in tẽpo di digiuno nanti pasto & doppo al cibo usão liquefassci il zucharo inel quale inuoluti li pignoli cũ la trula cioe pasta di zucharo in forma di pastello si reducẽo. Ad queste si agiunge bracte cioe ffogli doro: magnificentia credo che si faci & dilectatione.

De le castagne.

I A castagna: laquale etiã si chiama heradeotica ĩtra le noce: Virgilio la anũera in uno uerso. Castãeeq; nnces mea quas amarilis amabat: & q̃sta gienera uigore & fortia nelli mẽbri fra tutte le cose che amangiare sino date: ma difficilimamẽte se padisseno & maximamẽte dali phegmatici: se cum zucharo & miele nõ sarãno mãgiate. Lessate ueramẽte & ãchora calde damatia nãti cibo date cum la miele: giouã a quelli che hãno la tosse. Si arostẽno etiã ad la fiãma ĩ padella pforata: & nõ sõno suaue: ne di nutrimẽto: cõe si hãno di quelle che sotto la cinere cũ carboni cum lẽto fuocho sino decocte. Queste mãgiamo piu suauemente colo caseo doppo pasto: la membrana cioe scorza che tra la scorza el fructo cocta ĩ aqua che sia rimasta fina a la terza pte & data a beuere mirabil mẽte sana la scorẽzia dil corpo. De li siliqui: cioe carobe.

I E silique pero che hãno dura la scorza: meritamente cum le noce sono anumerate. Hio penso che le habino tolto questo nome: impero che silique si dice etiã ala faua a alli lupini: & bene che la sia magiore tamẽ la pare simile p la scorza. Caroba p uulgo la appellano: lequale se seranno fresche offendeno al stomacho: largão il corpo. Quelle medesime siccate che serãno operan al cõtrario. Il suo cibo pmoue la urina: & al dolore dil stõacho e grande presidio: si el terzo di carobe: in sei parte da qua acuocere dissboglia p la mitate: & questo succo per cinque giorni al cõtinuo sia tracto e tolto. Galieno ampo di li siliqui pessimamẽte sentie: che apena siano cocte: & stringiano il corpo & acciese li catiui hũori Affirma Valerio flaco uiterbiense medico egregio in nostra etate: le silique lui deueda che siano mãgiate da po pasto: acio che li uapori di il cibo tolto auanti non uadino al capo. De li pistachi.

I pistachi sono simili ad le nocelle. Di queste li medi
l ci inelle pharmacie cioe inelle medecie usano. Hano
q̃si quel medesimo uso come hãno li pignoli: excepto
che la pizatura di li serpi sono di austera cioe di acra & stiptica
uirtute e la sua. Tamẽ sono accomodati al stõacho ꝑ quanto si
crede: maximamẽte cõsta quelle & dethorace li uici di pulmo
ne & di le interiore purgare. De il peuere.

E specie lequale nui usiamo neli pulmẽtarii cioe mã-
l giari: sono di molte sorte: & certamẽte tutte de extra
nee ꝑte inella nostra ꝓuincia sino apportate. Da li ar
bori queste quasi sino arcolte: cõe el piper che in frõte dil occaso
luocho ad li soli opposito nasce di arbori simili al nostro giene
ure. Le ampo distãte le somence dil peuero aquelo dil gineure
che ha picoli grani. cõe inele faxeoli uediamo. Questi pria che
siano desicate asunate & al sole scotate fãno che peuere lungo
si chiamato. A poco apoco poi apprẽdolo. ꝑ la sua maturita-
te dimostrão il peuere biãcho: ilq̃le dapoi scoctato da li soli &
da li loro calori magiormẽte si tramuta: ẽt certa generatiõe di
peuere: ilq̃le ꝑ la itempãtia dil cielo carbũcula cioe carbonza.
Questo e piu aspimo di gli altri: & e leuissimo & pallido. Assi
piu grato essere il negro. Il piu leue di luno e di laltro e il bian-
cho. Nascẽo gli arbori dil piper ĩ Arabia sollamẽte: & itroglo
ditica ma al di dozi in italia la myrtella non e molto dissimile
di amaritudĩe fa fructo meno decocto. Il pipere calido & sec-
co: & ꝑ q̃sta cagiõe scalda il stõacho & il figato: a li colerici no-
ce resolue il uẽto dil corpo: & caccia la uria moue: il suo usarlo
linuerno si laudato piu che la estate. De il gariophilo.

Ariophilon ꝑ auentura si dicto: nasce ĩ india
g pare simile a li grãi dil piper: se nõ che le piu grãde e lũ

go alquãto & e piu frãgibille: ac il piede lõgo come la uiola & ha quatro foglie cũ capello sopra le foglie aguisa di megio gra no di peuere: Larbore suo ha le foglie spesse in rami di tre cubi ti acresceno : la scorza pallida: la radice larga & lignosa: inella uirtute etiã q̃si quel medesimo cũ il pipere: al figato tamẽ men noce che il peper : & ha forza cõtra uenẽi.

De il cinamomo.

d I il cinamomo: le cose quale Herodoto narra sõno fa bulose tute: & false. Nasce ueramẽte ĩ ethiopia: li fru cti dil quale il sito e breue: rami picoli & repressi: cũ ciosia che mai ascẽdino a duo braci. Quatro dedi di grosseza hãno. Nasce ueramẽte in nepri dumi cioe in boschi spinosi & ꝑ quella cagione nõ si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio uirgulto cioe come uerzelle: la bontate di liquali e ineia cima circa a uno palmo precipuamẽte itenuissime cioe subtile & debilissime ꝑte se hãno. Le secũde ꝑte tiene ma sono di piu breue mẽsura laquale e quasi cõe e quella la piu uille e q̃lla che e apresso la radice e la sua radice di grãde peso dicta inel tẽplo dil capitolio. Ioue: & di pace da uespesião ĩpatore hauerla ue duto lo dice Plinio. La natura dil cinamomo e calida & seca: fa padire: il stomacho el figato con la forza & dolore dilecta. Il ci namomo crederia che fusse quel medesimo cĩamomo. In quel lo certo al mio iudicio e facta ꝑ la sincopa dil uerso.

De il giengiero.

l A uirtute dil giengero e calda e secca : benche in alcu na ꝑte el tendi a corruptiõe: cũciosia che el putrefaci: cioe se guasti cõe fa la tarma al legno chel rode Suc curre al stõacho frigido: la sua troppo uligine cioe grasseza hu mida ꝑ il mãgiare dil fructo uerde contracta dessicãdo. Cõtra li morsi di uenenati animali hassi per antidoto.

Di la noce muscata.

I A noce laq̃le li spiciarii chiamão muscata: e calida & secca. Adiuta il corpo humano cũ la sua forcia. & cũ lo odore adiuta la subtilitade di li ochi che fusse hebe tata: cioe maculata & minuita. Seda il uomito: induce appetẽ tia: cõfortãdo il stõacho & il figato. Tutte queste cose lequale la forcia di le specie ĩ se hão: ĩtegre & pistate da pse o uero mix te al mãgiare di li homini: sono uehemẽtemẽte accõmodate.

Di il giafarano.

a Le specie nõ esenza ragiõe aggiũgeremo al giafarão: bẽche el uaria generatiõe. cõciosia che cũ le sue uirtu te & colore cũ ilquale spesse uolte fino ornate: & cũ il sapore inel q̃le nõ poche forcie ui sono. lo accresca. Il giafarano saluatico & domestico habiamo. Le radice ha cõe la scalogna simile. ma di q̃lla medesima ubertade & gratia nõ e in ogni luo go. La prima sua nobilitade si ascripta a quello di cilicia: & iui in mõte tauro: & in timolo. La secũda licio: la tercia lo Italico. & tamẽ el si uiciato in ogni luogo. Lo optio giafarano cõe el si tocato cũ le mãe. el crepa: cõe sel fusse fragile. Laltra approba tiõe e che el si apportato ĩ mão uerso a li ochi el morde lieuemẽ te la faccia & li ochi. Lo quĩto in ogni luogo e q̃llo che e grassis simo: & che subito spira buono odore. Fiorisse inel nascimẽto di la uerzela: ĩ puochi giorni la fiore & la foglia uerdigia. Cũ la brũa si recoglie: seccassi a lũbra. Dil giafarão uolsi il modera to uso la forcia dil quale e calida & secca: al pulmõe: al peto & al figato: & cuore gioua. Beuuto cũ uino: pche le di uehemẽte odore: el fa a la ebrietate. Il giafarano giouene inel suo fiore ci oe inel nõe dil suo fiore e mutato cõe narrão le fabule di li poe ti. Sono ãpo di quelli liquali pẽsano che il croco cioe il giafa

33

rano: da coryco castello di cilicia sia cussi dicto.

Di le acrimonie & prima di aglio

Aglio pche lha molti spiculi p q̃llo le piu forte: Agliato cõe la cepola: il porro: la scalogna: & li bulbi: cioe scalogne grosse & forte tutte piu isuaui li fãno. dicesi tamẽ la radice di lherbeta arostita sotto le brõce & sopra laglio dimorata il terro suo odore extinguere. Eui etiam aglio siluestre: ilquale li greci li chiamano scorodõ. El domestico certo ha in esso grã forcia certo ali pernitiosi mali di gli hõini grãdemẽte resiste li serpi: & li scorpiõi. Itẽ etiã altre bestiole q̃le si nascondono cõ lo odore suo sollo si scaciano: al morso canino cũ la miele succore: il suo succo cũ olio mixto: & ad li uenenosi icti cioe piciature: & ale ulcere cioe piaghe ĩeli corpi sana. Sono stati ẽt di q̃lli che laglio a esso a li frenectici iel diedeno: cocto inela faua: a la tosse & ala suspiratione dil pecto mitiga. Piu utile tamẽ e cocto: & uerde: che crudo & secho secũdo che se extima: cũciosia che el si faci di esso di molti edulii cioe mãgiari: & maxĩe moreto & agliato: diliq̃li li citadini rare uolte lo usano ma li uilani spessissimo piãtassi ad ordĩe per linea uno palmo lontano luna da laltra di spacio.

Di le cepole.

La generatione di le cepole: li greci hãno facte molte cõe e Sarda Samotrachia: Ascalonia: Abscalonio da uno castello cussi dicto i iudea: & q̃ste hãno tracto il nõe. Vnde alcũi mutato la sorte: ascalonio hãno scripto. In tute sorte hãno odore lacrymoso. Ma meno inelle tosculane e la forteza anci sono q̃si dolce la cepola rossa e piu forte che la biãcha: la secca piu che la uerde: & la cruda piu che la cocta: la secca cha appechiata. Amano li luochi frigidi humidi & sabulosi. Fino bene cõseruate al fumo apichate: optiamẽte inele paglie: dil mese di marzo & aprile la cepola: al feuraro li uilãi piãtano

la ſcalogna· Di le cepole li medici ſētēno q̄l medeſimo q̄ſi da q̄
ſte ſino acceſe le iflamatiōe. il capo ſi pregrauato : il cerebro &
la memoria ſi ofenxa : iducēo graue ſōno: & ſubito ſino genera
ti hūori phegmatici: adeſſo arōpſi alcūi tamē hanno opinione
che tolte tēperatamēte ſiano ſalubre: che mollificā il uētre : che
iducā ſōno. che facino appetito: Excitā il corpo: & il ſuo fomē
to cioe fauore al ſuo uicio e la ſalace hūiditate acreſſce. Piſtata
la cepola & ſupra impoſita a le emoroide le apre ſōno cōtra ue
neni & la coroptela di le aque & al tuto ſimile al aglio: La cepo
la da la cepa e facto diminutiuo. Pare ad Apitio che queſta ge
neratiōe di bulbi debi ſortire altra natura da gli altri. Solamen
te pche creſcēdo la luna diſcreſeno & diſcreſcēdo la luna accreſ
ſeno li bulbi. La aſcalonia e q̄ſi di la natura di la cepola: q̄tun
ꝙ la ſia minore: & mēorbiculare. Naſce la cepola cū uno capo
& cum una foglia: a li obſonii cioe apparati de uiuāde: e molto
apta & aceta.

De li bulbi.

I bulbi megarici cioe ſcalogne: da. M. Catōe precipu
amēte ſino laudati. Le il uero che itra ad queſte haſſi
che la ſquilla ſia nobiliſſima: & piu faraſi alla medici
na che a altro. di li bulbi li nōi di le ſue generatiōe ſōno explica
ti: ſōno differēti di odore: ſuauitate: ſapore collore. grandeza.
Tuti tamē ſōno di feruida natura. & p queſta coſa ſi dice che li
bulbi. mouēno la libidie. Celſo dice che li bulbi tute le olere ci
oe herbe capitate on uero che le radice che ſino date māgiare di
ēſe chiamare bulbi. Impo q̄do di le q̄litate di le coſe ſi plaua &
el diceſſe queſto eſſere utiliſſimo & uale nel cibo. inelqual fuſſe
grande nutrimento queſti doueſſen eſſere anumerati in megio
la materia di le olere cioe di le herbe familiare che ſi mangiano
di lequale radice li bulbi aſſumeno. & puocho piu giu dice el
predicto. Di li legumi il piu ualeuole e la faua. on uero la lē
ticula. che li biſi. Di le olchre cioe herbe da mangiare le piu

ualeuole li raui & li napi: cioe nauoni: & tuti li bulbi: inelliqua li ueramēte io anumero la copella īsieme: & laglio: & la pastinacha: on uero che specialmēte radichi sinno appellati. Pitagoras fece li bulbi megarēsi da tāto che di la loro natura el composse uno uolume. Varro scriue che li bulbi excitā il uētre: & p q̄sto iēno da māgiare inele noce. Itē & apicio sente quel medesimo: ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo dila ruca & la forcia dil piper e una medessima cosa. Marciale chiama li bulbi salaces liquali etiam la mor a uenere excitano.

De el porro.

P Orri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo & capitato: il sectiuo Nerōe cesare: li diede auctorita māgiādoui ogni giorno cū olio p cagiōe di cōseruarsi la uoce cātaua lui nō solamēte priuatamēte ma ēt ī publico: & ielle scene cioe ielle feste solēne si ralegraua cū il cātare: diceua essere molto obligato al porro cūciosia che el cātoe bene & ɔserua la uoce dopo la satiōe cioe nascimēto se taglia p mezo pche si faci piu grosso iel capo: Laudatissīo e q̄llo che nasce ī egypto. Et poi lo hostiēse: & lo aricino forono ī precio. Il porro capitato e ap priato a molti uicii dil corpo. Hippocrates li usono Il suo succo p il fluxo dil sāgue resiste ɔtra ēt li morsi uenēati cū uīo dolce ouero cū aq̄ di lacte beuuto credessi che el gioui molto: sana ēt la tose uechia tolto cū lacte di dōa: & le ulcere cioe le piaghe dil pulmōe. Māgiato si tiēne che el uaglia ɔtra li uenēi dili fūgi alliga cioe salda ēt le roture: molifica le duricie. Le piaghe fresche postoui cū salle subito salda: saccia li ibriageci: stiula uēus molifica il corpo. Tamē il suo troppo usar li fa dolori de capo ꝓpone mali somnii: corumpe li denti & li giēgiue. noceno a la uista. Nōne fuora di ꝓposito māgiare il porro driedo le latuche. porcinagie. & altre herbe frigide. Perirono alcuni p beuere

ſucco di porro flauido cioe ſtāticio on uero marcido. cōe adue
ne a Melas homo darme romano īprigiōe di tenuto per comā
damēto di. Ti. Ceſare. De li finochi.

Negli horti holitorii cioe orti odoriferi: naſceno her-
i be alcūe ſatiue cioe domeſtiche. dilequale ſi le ſemēce
come le herbe p li apparechi di li obſoni cioe di le ui-
uāde e bādiſone uſiamo. Qui la magiore pte ſono odorifere.
Di leq̄le cōe ſi faci il minutal cioe uiuanda di herbe al ſuo luo
cho diremo. Finochi ſerulaceo ſi chiamato da Plinio. īmpoche
el naſce ſopra ferule cioe bachete cōe naſceno molte altre coſe
ha calda forcia & ſecca nō tamen ſimplice. meſedata alui la au-
ſteritatte cioe la forteza ſua. eſſere il guſto lui el dimoſtra. Di
ceſſi che li ſerpi. aliq̄li li finochi ſono gratiſſimi: & cū il guſtare
di eſſi finochi deponēo la ſua uechieza. & la caligie di gliochi
laquale hāno auta & cōtracta. p la ſua longa dimora che ſotto
terra hāno facta. fricādo il capo a queſte bachete di finochi: la
deponemo & tornali bona ueduta. Vxiamo adōq; queſta her
ba & cruda & cocta nō ſenza cagiōe: īperoche generan boni hu
mori. cōferiſce al pecto: & apre li meati di le uene che ſono īclu
ſe dētro. cocto cū la ceſere moue la urina. Le ingiurie dil pul-
mone & di li īteriori ſaccia: ualleno etiā le loro foglie trite cum
aceto & beuute aduerſo lo icto. cioe la pizatura di ſcorpioni.
Oltre dicio tolſi opportanamēte le ſomēce ſue cū uio cōtra li
ſerpi ſemīato il finochio ī mezo uno figo ſecho & piātato lo ar
choglierai piu dolce. il finochio cum il ficho & tolto. tu il guſte
rai piu ſuaue cioe fiche ſeche. Sonoui che le ſue uerzelle taglia
no fino a terra uegniēdo linuerno & iel ledame bouio on uero
cū humano ſtercho li iuolūtano. accio che lāno ſequēte facino
finochio piu dolce. Cōe de pomi granati etiā habiamo dicto.

De il chumino.

i L cumino e gratissimo al colũbo. inella superficie di la terra apena acostãdossi nasce. & tẽde in suso. ama li luochi putridi & calidi e da seminarlo al megio la prĩa uera. Eui etiã dĩ altra generatiõe saluaticho il quale il chiamão uilão altri thebaicho. Le bachete tamẽ di questo inelle terre de ethiopia. & in apricha mirabilmente cresceno. Nasce etiã nele regiõe dile nostre pte. Assi chel sia calido & secco scaccia li tormini del uentre cioe brombulamẽti prouoca laurina. Il suo troppo uso induce palore. Questo li ipocriti diliquali uie grãde copia di tali agabatori: & ambiciosi per tuto uiẽe assai a iganare altrui lo usano.

Dil aneso.

I Anexo: & crudo & cocto da Pithagoras intra poche cose si laudato. Verde & etiã arido el da bona gratia a tutte le bãdisone & uiuãde a leq̃ le el uiẽ accõpagnato. Laudatissimo e il cretico: cioe quel di crete Apresso poi q̃llo di egypto: il suo uso presta appetito: apparechiato cum zucharo li turgidi alui cioe corpi euacua & discarga. Mangierassi tamẽ dopo pasto piu cõmodamẽte: reprĩe li uapori che uano ala testa: fa il fiato dila bocca piu iocũdo: & tuole il fetore. Cõmoue la urina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui: & excita uenere.

De il papauere.

i L papauere: ilq̃le li greci chiamão & fatiuo cioe dõestico: si troua che pse medesĩo nasce. Di q̃sto ui sono due generatõe cioe biãcho & negro dil negro si cõcepisse il sapore dil biãcho le foglie trite & beuute cũ uĩo la helefãtia cũ q̃sto si mediga. Di lo satiuo cioe dõestico sõnoui tre generatiõe. Il biãcho la somẽza dilquale brustolata si daua apresso de li ãtiq nela secũda mẽsa: cioe p secundo cibo cũ la miele. di il negro: tagliessi il fructo si exprimuto: di ilq̃le li medici lo usa-

no a curare li isirmi. Eui di una tertia sorte: & si chiamato erratico: ilquale nasce cũ lorzo: q̃sto e simile a la erucha. Il suo succo. li medici lo chiamão opiõ: cũ ilquale tuoléo le cure se troppo sarãno: & il sõno fa uenire a q̃lli che ne hãno bisogno. Questo medesimo fa lopio riceuuto. P. lucino huomo pretorio: cioe di palacio: ispagna per tedio dila uita. ho lecto che morite.

De il coriandro

L coriãdro di egvpo cõe principale si tẽuto: itra le cose siluestre nõ si troua. Trito & dato a beuere a grãde forcia a refrigerare li ardori. Nõ e da mãgiarlo siplice p la sua inata malitia: ma o uero cũ miele o uero cũ una passa: o uero al modo nostro: che e piu suaue & piu salubre cũ axedo preparato & cũ zucharo iuoltato: Questo dopo pasto useremo piu cõmodamẽte a reprimere li uapori di la testa: & inelle cose stiptiche: inelequale molto uale. Cosa mirabile dice Xenocrates. se le uera cioe. Il menstruo continersi uno giorno ad una femina se la ne beuerae uno grano trito: & duo giorni se la ne beuerae duo. Et similmẽte tãti grani: tãti giorni: se li contignira. M. uarro dice. El coriandro trito cũ laceto a tẽpo di estate cõseruarae la carne incorrupta.

Di la menta.

A mẽta e herba di suauissimo odore: dicessi che questa fue una giouene amata da Plutõe per quanto discriueno li poeti. & p proserpina femina di plutõe fu cõuertita i q̃lla herba dil suo nõe. de q̃ preterea li si dicto mẽtula che q̃si uol dire dono di amore: o uero q̃si merita: o uero che a la mẽsa il suo grato odore discorra & spira. Questa herba excita uenus p la sua iflãmatiõe & hũiditade quãdo bene la fusse morta. Per q̃sta cagiõe io credo che li ãtiq capitãii di li exerciti i la deuedasseno a le giẽte darme a mãgiarne: impo che uoleuão

36

che fusseno casti: dõde & castra sono dicti a li exerciti: usãdo q̃sta herba. Appetẽtia induce la mẽta: & li obesi cioe li grassi da la marcescẽtia: cioe dal periculo dil marcire: cõserua rende de il cuor alegro: aiuta il stõacho: occide li lũbrici: cioe li uermi. Vale molto cõtra il morso di li cani rabiosi: seminassi la mẽta nel eqnoctio di inuerno. cioe quando le tãto il giorno cõe la nocte: meglio tamẽ uiene cũ le ramisselle & cime piãtate: che cũ le somence: Dil hũido mẽno si ralegra. Lestate e uerde: liuerno fassi flauo cioe gialeto. Vna uolta piãtata dura lõgamẽte. Eui ẽt generatiõe dil mẽtastro siluestre: ilquale cõe le uite si ꝓpagato cioe multiplica.

Dil epo.

Seminassi lepo quãdo la mẽta: & e dicto epo q̃si apex cioe capo In acaya cioe i la morea li capi di li uincitori di le sacre guerre. di q̃llo ueniano coronati: o uero che li soi fiori le aue uolẽtieri li mãgião. Dicessi che hercule uso le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mirabilmẽte cõtra li ueneni: & pche le amaro. usasi piu in medicina che in mangiari. Sõnoui di quelli che q̃sta herba chiamano ambrosiana.

Dil serpillo.

Serpillo si cussi dicto dal serpire: cussi apruouo a noi cõe apruouo li greci. Ineli mõti certo p q̃lla medesima ragiõe pla q̃le el sisimbrio lõgi & largo scati. Il dõestico mẽno serpisse: aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto tuole mirabilmente li dolori di testa ungiendo le tempie.

Dil pulizuolo.

PVlizuoli sonnoui di duo generatione: domestico & siluestre: il satiuo cioe domestico uale molto a recreare li animi di quelli che da affãi sono affaticati: maxime se li suo ramicelli o uero cie o uero surculi se-

ra... tenute in ãpole di uetro cũ aceto: dilaqle cosa le corone di li poeti si faceuão di il pulizolo piu presto cũ ilqle si leua li dolori dil capo che cõ le rose. Assicurassi il capo etiã cum il suo olfato cioe odorare: e cõtra la ingiuria di li fredi & dili caldi. Et legiemo che etiã nõ extuã coloro i lo sole: liquali si ha uerano im posti duo surculi di polizulo inele orechie. La fiore dil frescho brusata li pulici occidi cũ lo odore. Il polizuolo siluestre tiẽsi che habi la forcia & uirtu medesima che ha lorigano.

De li cardi.

c Ardi precipui ha cartagine granda. di corduba etiam uiẽneno li cardi a duo modi: cioe nel autũno la pianta: Le somence ueramẽte uiẽneno di marcio: amano luoghi ledamati in luoghi frigidi. Apparechiãsi li cardi cũ miele & aceto diluto: adiũctoli la radice de la seris & cimino: nõ sia alcũo di senza cardo. Sõnoui di li cardi siluestri due generatione uno piu fructuoso di laltro: anci luno ha le foglie piu grasse che laltro luno & laltro ha puoche foglie: & sono spinose & aspere. El fa nele cime la fiore purpurea: & tosto diuẽtano cõe canuti. Quello domestico si dato a mãgiare q̃sto p la sua mordacitate austera il stõacho iacẽte: se el nõ si tuole piu auidamẽte alza & cõpone. La sua radice cũ aqua cocta: subministra la uoluptate di beuere a li beuitori. Questo cibo e utilissimo a la matrice: & de qui e che le femine appetisseno li cardi.

Di la saluia.

l A saluia calida & secca usiamo in molti apparechi: & nõ e da marauegliarsi: cũciosia che la sia herba di salute impero che la uale cõtra la palasia. & gioua a li dẽti fricati cũ essa. & seda li morsi de li serpenti uenenosi.

Dil occimo cioe basilico.

q Vello che greci nui ēt p la pría longa diremo ocymo: cioe al mio iudicio qllo che il uolgo chiama basilico Ad la pría uera si semiato: la estate si piātato impo che megio cresceō li rami. Fiorisse pría di sotto: e poi di sopra: cōe dice Theofrasto: & dura longamēte i fiori. Crisippo medico al basilico diede questo p uicio che el noce al stōacho: che gli ochi scurisea: che el fa ipacire: che lobsista a li iteriori: & pho la capra questa generatiōe di herba mai thoca. Vltra dicio se pistato sia coopto cū una pietra: genera scorpioni. Māgiato & stare al sole. crea uermi: nutricha pedochi. A quelli di aphrica questo si persuadeno. Se alcuno in quello giorno che hauesse māgiato basilico: fosse morduto da scorpiōe: nō potria essere liberato. Ma ele uero che queste tutte cose p luso lehano trouate false: cūciosia che le capre māgiano il basilico: ne ācho che la mēte di gli hōi si cōmuti p lo odorarlo: & ad li scorpiōi terrestri & marini al suo morso ipostoui un puocho di uino frescho & cū puocho di aceto: sono medigat. Luso etiā ha trouato che ad li māchāti: lo odorato di laceto essere salubre. Affirma galieno el scorpiōe molto delectarsi dil odore dil basilico: & p questa cagiōe ua uolētieri ad le foglie sue: Le tamē dasumerlo mediocremente per la sua troppo forcia: laquale li prouiene da la caliditate.

Di la ruta

l O inuerno ha i odio la ruta. & se aliegra di luoghi aprici & sechi. Vole essere nutrita i terra ciericia. Questa ha amicia cū il fico in modo che i alcun luogo meglio ꝓuegnia che soto il figaro. Seminasi meglio cū li rāi inella faua perforata: & arcolgiesi isurculi a modo di basilico: piu difficilmēte diuene secca: & iuechiata difficilmēte se strepa. bulisole molte fa a le māe come la urtica: Apparechiassi le sue foglie & sio cōseruāo ad usare ī certi fasseti. La ruta e molto salu

tiſera aluomo. cõe teſtificã o tãte recepte di medicĩe. Di li medi
ci il nõe di q̃ſta herba eſſere da extollere. Di leq̃le q̃llo dioſpo-
li preclaro dicio: che la excita il ſtomacho: adiuta la cõcoctiõe:
mollifica il corpo: extenua lo colore: li uicii dil peto: di fianchi:
di li ĩteriori: & di le rene mittiga. Di q̃l mitridato preclaro che
diſſe q̃to faſſi cũ ruta: aſſai ne habiamo dicto di ſopra. Le rute
ſõnoui duo ſorte: domeſtica & campeſtre. queſta mangiata da
la muſtella: cioe dala donola: q̃do cũ ſerpi la uuole cõbatere cũ
eſſa ſi arma contra li loro morſi uenenoſi. Di la eruca:

I

A eruca e calida & ſecca: & p quella cagione dicta q̃ſi
uruca. Fochoſa forcia e la ſua. & raro ſumpta in cibo
mirabilmẽte excita uenus. Naſce la eruca facilmente
la eſtate & linuerno: diſprecia precipuamẽte il fredo. Ad le la-
ctuche crude ſi data a mãgiare p tẽperamento di la ſua frigidi-
tade. Sõnoui che ſcriuão la eruca certamẽte eſſere calida: nõ tñ
di fochoſa uirtute: la radice ſua in aqua decocta tragie li oſſi
che ſono roti. Le ſemence beuute col uio ualẽo molto ineli ue-
neni di ſcorpiõi. In apparechiare uiuãde le tãta la ſua ſuauitate
di queſta herba che li greci lhano appellata. Dil naſturcio:

L naſturcio tolſe il nõe dal tormento di le nare: & da-
poi etiã ſignificatiõe di uigore li cõprehẽde. diceſſi che
ĩ arabia naſce di mirabile grãdeza. Queſti cõe peculia
re cibo uſano dice Xenophon. ilq̃le ſoto cyro cõbateo. La for-
cia dil naſturcio e fochoſa luſo ſuo tamen par che al uenereo ſi
accoſti. Il troppo uſarlo cõe la eruca nuoce moderato gioua: in
pero che laguza lanimo & purga il corpo. & diſtragie la colera
Itẽ uale a molti uſi di medicine. De la timbra cioe ſaturea.

A timbra. teſtimonio e plinio appreſſo di noi e di-
cta. ſatureia e herba aromatica cioe ſimile a le ſpe-
ciarie & per grauitate ſpirante odore. Virgilio la
explica in uno uerſo. Et grauiter ſpirans copia thymbre. Se-

38

minassi questa herba lo origano & la emula inel mese di zenaro. La saturcia moue la urina: & beuuta cum uino li letargici: cioe li infirmi che inela morte dormeno li excitan. E ét cõtra li animali aculeati: come sono uespe aue & galauroni. nõ si impo sta se nõ utilmente. questa herba fa excitare uenus. Doue bene si chiamata da la saturitate: inelaquale e la libidine: da la q̃le la trasse il nome.

De la nepita.

I A nepita li greci affirmãno che il nostro uulgo li si dicto: calmiten e di maxima uirtute: & e uehemẽte: ĩ calore unde di mirabilissimi antidoti: cioe medicíe: me ritoe da fir ascripta. Al stõacho certo & ale doglie circa al chuore e utile reputata. Le flegme dil capo torace solue & purga. A le iteriore e medicina. dissolue la duricie dil budello giẽtile caccia il male di la pietra: cõmoue lurina: cussi simplice cõe a cõpagnata cũ altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tamisata & impastata molto gioua a quelli chel fãno.

De lo aneto.

s Eminassi laneto si pcagione di cuochi: cõe per li medici. A questa se dice hauere forcia calida: ne e ĩcẽdosa ne austera cioe amara: ha in se certa posanza di molificare: & se nui crediamo ali auctori greci nutrisse cussi come il cibo di atleti. senza aneto: serebe manifesto che li maistri di zuochi nõ fusseno aniun modo. A li ĩfirmi gioua cũ olio tepido & sopra al cerebro infuso. Credessi etiã che la doni qualche rimedio a cui hãno la febre. Mitiga li dolori dil capo: la tẽsura cioe extẽsione di nerui rilassa. Q uelli che nõ dormeno: li inuita ad spanza de quiete. Cocta in aqua tre bicheri & dato a beuere: rileua mirabilmẽte le querele cioe li brombularii dil stõacho ultra dicio moue li ructi: ĩpero che la diuta la cõcoctiõe: Seda cioe

cessa li tormenti cioe brõbulamẽti dil corpo: strige il corpo: le sue somẽze scaldate & mangiato soto alle narre sedia cioe cessa il sangiozo.

Del thymo.

t Hymo e herba dulcissima a le aue e amicissima: p q̃to dice Marõe. Vt nerme galathea tvmo mihi dulcior hvble. Sũpto assi q̃sto nõe dal odore cõe appare. La fiore epitvmo: cioe la fiore di q̃sta herba genera questa herba ilq̃le ricolto & alõbra seccato. Sõnoui di do generatiõe. Il calido cũ la radice lignosa che nasce nelli monti: ilq̃le etiã e il megliore: Laltro piu nero dal fiore nero. Luno & laltro in cibo & ĩ medicina si cõuiene: E calida & di austera cioe amara uirtute insieme. Riceuuto Thvmo in cibo discacia la caligine: cioe offuscatiõe: occide li lumbrici: la urina scaccia, puoca il mestruo: ale femĩe trage li puti morti inel parto. Trito cũ la miele & dato ĩ cibo dissolue la flegma: Mixto cũ la polẽta & cũ uino macerato: ali coxendici & caldo suprapoSto a li sciatici e saluteuole:

Del origano.

s Ono che tẽgono che origão sia dicto nõe greco: ilq̃le colorisse il uino: che se cussi fusse il uero: el si douerebbe pnunciare origoeno. Le stata facta inel nõe di questa herba grãde mutatiõe. cũciosia che di eradio & ocenitẽ che greci il chiamaueno: hora si dicto origano: ilq̃l ĩ medicina piu che in cibo e efficace: ne mẽno il dõestico che il siluestre: Trito cũ uino biãcho & tolto ĩ beuãda: resiste ali ueneni de li scorpioni & di li aragni: discacia le cruditade: mollifica li inordinamẽti dil stomacho dato cum aqua calida.

Dil cerifolio.

Erifolio hae forza fochosa & accerima in esso. Trito & riceuuto col uino mitiga la doglia dil fiãcho cum aqua mulsa risolue il flegma. Cũ aceto occide li uer-

e

mi ali puti & le tarme: la uria cõmoue: scacia il mẽstruo. Trito cũ cera & assongia la parotida cioe la similitudie di le glãdule solue lequale nasceno circa a le orechie. Vnde & parotida si dicto che apresso le orechie laquale greci chiamão perho che li nasceno.

Dil amaraco.

q Vello che le gypto & la syria Sansuco han appellato li diocli & le gẽte sciciliane hãno chiamato amaraco. Narassi nele fabule che questo fu uno puto regale: il quale portãdo certo precioso unguento: & a caso ꝑlapso: cioe caduto & roto il uaso: di quello suauissimo odore: uehemente fusse afflato: in odorifera herba fue conuerso. Diascorides dice che li romani la appellauano persa. Seminassi a un modo & a laltro cioe cũ somẽza & cũ li ramisceli: cioe cimete: ma di le cimule e piu uiuace & di megliore odore. Calido e lo amaraco: & secco: apre il meato cioe la uia di le narre. Depone li humori glutinosi: cioe dil capo: Trito cum aceto & soprapósto a la pizatura di li scorpioni: guarisse lo infermo.

Di la enula: cioe hiola.

l A enula ha forcia calida & secca. Le sue radice in certi apparechi usiamo: liuerno maximamẽte laquale si tenuta salubre herba: ipero che la adiuta mirabil mẽte il core: & diffende il pulmõe da mali hũori. A li Sciatici & a quelli che hão dolori ĩeli nodi: & ale ĩfirmitade che da frigiditade si ano nassute gioua. Tiẽsi che el suo succo scacia li lũbrici a li puti: & cacia li morsi di li animali uenenosi. Sumpta a digiuno confirma li denti.

Dil sisimbrio.

s Onnoui che il sisimbrio appellino timbreo. Leuassi questa herba in alteza dil piede. Ilqual e nasce in luoghi irrigui: & le simile al nasturcio. Troassene di dõestico & di

siluestre: luno & laltro e cõtra la pizadura di li animali aculeati cõe sono li calobrõi: uespe & simile: e efficace: seda il dolore dil capo: reprime il uomito: il sangiozo & li tormini dil corpo: Cõstringie le dissolutiõe dil stomacho: cussi in cibo tolto come in beuanda.

Dil marubio.

m Arubio e quello che li greci p amaritudine il chiamano: de liquali el si ãnumerato ĩtra le prime herbe. Le somence & le foglie dilq̃le trite giouano cõtra li serpi. Seda sicurissimamẽte li dolori de li fiãchi: & dil pecto. Castor dice esserui duo generatiõe di marubio: il negro ilq̃le el lauda piui: & il biãcho. Di uno & di laltro tagliato minuto cũ faria imposto fassi fritelle: di lequale cũ lolio fritte in padella si mãgiano nanti pasto p sanitade. Tiensi che scacciano li lũbrici & per questa cagione si soleno apresentare ali fanciuli.

De lo abrotano.

l O abrotano e herba di iucũdo odore & graue herba. Dicessi che q̃sto nõe da abrotonio fue cõuersa una femina in herba: & tolse q̃sto nõe p colui che la cõuerti ĩ herba. La sua fiore ha colore di oro p se medesima nasce: & cũ le cime sue si ꝓpaga & toca se medesima Seminasse adunq; meglio cũ le somẽce sue che cũ radice o uero ramisseli. Di le somẽce nõ senza fatiche si cõuiene strapiãtare. Fi offenso labrotão p troppo sole: ma doue le in luogo tẽperato uiue: & conuale dal uicio & drito fruta.

Dil hysopo.

l O hysopo ama terra humida & opachi luoghi. Sono etiam alcuni che pronuncião hysopo ĩ neutro giere. Achostassi a li sassi cũ la radice & lherba: al gustare e calida & feruente. Contrito in olio: resiste a li phthiriasi: che e morbo pediculare: & leua la piza dal capo. Lo optimo

e di cilicia dil mõte tauro: dapoſſa il pãphilio. Sũpto col fico: cũ farina miele: & cumino. il pecto & il ſtõacho adiuta. & ſimplice e altutto contrario. De il petreſemolo.

Vello che li greci dicono petroſilinõ. nui petrapiũ potemo appelare. Collũela il chiama holus atrum. cioe hipoſelinõ. impo alcũi che hano queſta opiniõe. Ad le macerie cioe luoghi macri ſi ralegra fir ſemĩato. & lombra il nutriſſe & gioua. Se el nõ fi cauato cũ la radice. el dura lõgo tẽpo. & le foglie ſue ad li apparechi ſubminiſtra: Il macedonico da il guſto di ſuauitate & di odore cõe di ſpecie mirificamẽte fi laudato. pho che el fi etiã ĩprobato lo alexãdrino: & il ſmirneo Q ueſta herba e aduerſaria ali ſcorpiõi. beuuta la ſomẽza guariſſe li tormini ali ĩteriori. quel medeſimo fa le ſomẽze decocte & mulſo cioe ſtrucato. beuuto leua la difficultade de la urina. La ſua radice cocta ĩ uino. caccia il male di pietra di li lũbi. & di li fiãchi. Medica li morſi dili cãi rabioſi. beuuta & ilita: Eui etiã di altra generatiõe ilquale fi chiamato ortoſelinõ. Q ueſto ſi leua ſuſo dricti fuſti. Le ſomẽze ſue ſono ſimile al cumino. e efficace ali mẽſtrui & ale urine. Alcũi hãno agiõto opoſelinõ: differẽte da le altre generatiõe p la picoleza: le foglie ſatiue dõeſtice: & le radice di colore roſſo ma le tamen di quelle medeſime uirtute. cõe e la prima ſorte predicta. impo che & ale pizature di li ſcorpioni & ali morſi de li cani rabioſi le ſomẽce di q̃ſto elquale e licito a chaimarlo holus atrũ: cũ uĩo dato ſoccorre. Immulſo cioe non ſtrucato & dato a beuere. medica a le difficultade de le urine. Li tormini dil uẽtre & le altre querele cioe lamẽtatiõe di li ĩteriori et budele a quel medeſimo modo ſana La radice cocta ĩ uĩo ad la pietra: Li fiãchi et li dolori di li lumbi ſuccorre cũ quella medeſima beuanda. Il ſucco a lo algiẽte

ppinato: cioe al ffredito lo exoptato calore p li mēbri diffūde.

Di lo absincio.

I Bsincio e di secca & calida uirtute: Per la sua amaritudine tolto ī cibo p cagiōe di sanitade. Fa il stōacho piu ualēte: Le fibre cioe le pelicule dil figato aprele: febre etiam longhe come quasi le quartane minuisse. Eui etiam absincio romano: ilqle e piu accōmodato al māgiare p quanto si crede. Di qsto apitio ne fa cōdito cioe ī uiuāda apparechiato.

LIBRO QVARTO.

I E stato necessario prio scriuere alcūe cose: acio che qdo di li obsonii cioe dili apparechii di le uiuāde plesa mo el nō paresse lōgo: & forsa etiā aliēo a narare le uirtude & forcia di esse pprie cose. Sarae da dire de q ināti di qlle herbe & holere: cioe herbe fāiliare da māgiare. Di leqle o uero cum le sopradicte. o uero dapse apparechiate nāti pasto usiāo mācādone li fructi. Ne ācho intēdesiāo: se le cierese douessiāo māzare p primo cibo: & poi quādo li susini: & cussi di gli altri fructi: daliquali siamo deduti a lo appetito. Ne intendessiamo se le lactuche lintibo & le altre herbe familiare fusserō da fir preparate al nostro uso. Et facilmēte p la frigiditade & hūitade di tāte diuerse cose insieme & cōfusamēte māgiate: possiāo ogni cōcoctiōe īpedire: & tuore a la natura: laqle cosa nō potria essere piu pniciosa a lhō. Se adūche li pomi & li fructi ce mācherāno: nō sarebe in iucūdo tamē lestate piu che liuerno: & a la cena piu che al disnare le latuche a qsto modo apparechiate māgiare.

Dil apperechio di le lactuche.

I A lactucha si tienne che sia dicta dal lacte: cioe da la abundātia dil hūore che la ise: o uero dal lacte che le nutricāo a le femie: dilqle la le ēpieno: p quanto tiene

apulegio di questa herba ui sono di molte generatiõe: ma ele il uero che nã[illegible] tutte le lacticaule: la sessille & crespa si laudata: Si seminã & stripiãtan tutto lãno belle: & irrigue: & in luochi grassi & ledamati: legitima cosa e al tẽpo dila brũa gitare le so mẽce: la pianta al fauonio: strapiãtare: ouero al fauonio simina re & aleqnõtio strapiãtarle uegnẽdo liuerno: le biãche ĩ prima tolerã linuerno: Sõno rifrescatiue ad la natura di tute: tiẽsi che siano frigide & hũide & p q̃sta cagiõe la estate leuão il fastidio dal stõacho: & iducẽo lappetẽtia al stomacho. Dicessi che diuo augustino iperatore che ĩ le malitie le lactuche erã da cõseruare ad uso. Et nõ mareueglia ĩpero che le adiutano le cõcoctiõe: & generã megliore sangue che le altre herbe familiare: cocte & crude mãgiãse le lactuche crude se le nõ hauerãno bisogno da fir lauate: cossi le apparechierai: sõno etiã piu salubre che quelle che cũ aqua fino lauate: ĩpiadena le meterai: & cũ sale trito le in spargierai: olio poco piu aceto assai le ĩsunderai: & subito ledi uorerai. Sõnoui che ad queste adiungieno un poco di mentha & petresemolo: acio che al tuto non parino senza sapore: & accio che p la troppo frigiditate dile lactuche nocesse al stõacho: Cocte & strucata laq̃ ĩ piadẽa apparechiarai: cũ sale olio & aceto apparechiate ineli cõuiuii apponerai. Sõnoui che a q̃sti ui in spargiẽno umpoco di cinamomo ouero piper trito minuto. Questo cibo induce sõno: la tosse generata p hũore calido mitiga cõmoue la urina: uenus retarda: il corpo moue. Tamen il suo frequãte usarle & maxĩe fresche la subtilitate degli ochi offusca. Eui etiã altra generatiõe di lactuche: lequale se chiamão chaprina. Questa pistata & gitata in mare li pessi che sara li appresso subito moreno: & questo medesimo ad li fiuminali: la lactucha sarralia & quella agreste cioe cãpestre coloro liqua

li la chiamarono serra: laquale lae inella schia si tiene che sia sta ta dicta. Questa forsa e la endiuia.

Lapparechio dila endiuia.

l A endiuia io laueria ãnumerata infra le lactuche ben che di questo nõe aprouo li antiq nulla mẽtiõe ui fia facta. Eui de dõestica & di siluestre: luna & laltra e sa lubre piu amara e la siluestre piu iocũda e la dõestica: & maxi me quella che leua le foglie crespe. Aparechiassi etiã questa cõe la lactucha cussi cruda cõe cocta lesa. Lendiuia in cibo sumpta & refrigera lestuãtie precordie: cioe rifrescha le passione dil co re: apre le uẽne del figato & fibre cioe le pelicule sue: & apre il meato cioe le uie dile uene. La endiuia ae q̃sto peculiare cioe di gnita: che rifregera le cosse estuãte. cioe le cosse troppo calide & scalda le algente cioe troppo frigide. Trita q̃sta herba cũ la ꝓ pria radice & ali scorpioni & di gli altri animali liquali cũ lacu leo cioe punctura sua nocẽo. ĩposita a lo ferito subuiene. Il suc co di questa medesima data in beuanda in questi simili ueneni fa succorso.

Lapparechio de la buglosa

q Vella che li greci chiamã buglosa: nui chamemo lin gua bouina che sona quel medesimo p la aspiratiõe: Calida e il buglosa & hũida: cussi la domestica come siluestre. Sumpta in cibo aqual modo ti uogli purga il sangue ĩduce alegreza cacciãdo laffano dil chuore: Cocta cũ aq̃ & mie le presta auxilio a le ulcere di la bocha cioe fistule on uero uissi gete a la tosse & ala raucedie da auxilio iela malãchõia fa copia di optiõ sãgue Apparechiassi & cruda & alexa Cruda bñ lauata

& collata laqua p uno reticello acio apto o uero inel capo di la tauoglia cũ la nepita mẽta & petresemolo in la piadẽa apparecherai: cũ sale & olio: la ispargerai & inuolgerai fino che la beui lolio: & che la sua asperitate si molifica: laceto in ultimo infũderai: nela mẽsa subito meterai Alexa apparechiasi come la latucha. ¶

Lapparechio dil pandodopo.

f Assi etiã lapparechio dicto pandodopo: di lactucha buglosa: mẽtha: nepita: phinochio petresemolo: sisymbrio: origão: ceripholio: cicerbita laq̃le si dice ẽt terraxicõ. Lãceda laquale li medici li dicono arnoglosa: morella: fiori di fenochi: & piuxore uolte di altre herbe odoriffere: bene lauate & collate cum il modo dila buglosa predicta: collata si richiede una piadena larga: cũ molto sale uol essere insparsa: & cũ olio de essere inonta: laceto dapoi sopra infuso: & cõe hauera alquãto ripossato: la sua siluatica dureza e da fir mãgiata & cũ li dẽti bene trita. Questo apparechio richiede umpocho piu olio che aceto: linuerno piu che lestate si cõuiene: p la concoctione che ualida uole linuerno.

Lapparechio dile purcinagie.

f Ia bene lauata la purcinagia: & seperata dale foglie predure: i piadẽa riposta cũ cepola minuta tagliata: cũ sale: olio & aceto sia apparechiata. Sonnoui che a cõprimere la sua frigiditate ui spargieno piper trito on uero cinamomo: la portulaca laq̃le inuero poplin seria licito appellarla e frigida & hũida: & p q̃sto nõ molto nutrisse p quanto si extima. Tiẽsi tamẽ che la extigui li troppo ardori dili stõacho di le rene: & dila uesica: il suo troppo usarle offusca gliochi: a uenns inibise & hibisse li insonii soi. Itẽ mãgiata cũ polenta resiste a le uomicione cioe brõbulamẽti. Di le budelle rifresca il

corpo: sanna quelli che hano mal di gote p calidítate. La sua ra
dice appicata cũ filo portata al collo expelle il morbo dil uua
laq̃le cosa Plinio scriue che occorse a uno homo di palazo: fres
cha ultimamẽte masticata leua la stupefactione di li dẽti quan
do hauesti mangiato fructi troppo garbi & acri.

Lapparechio dil rosmarino.

c Ollor liquali hãno hauuto in cõsuetndie: laucius ci-
oe piu largamente: & piu salubre affare lappechio di
li fiori dil rosmarino etiã la fãno. Di q̃sto frutice son
noui duo generatiõe. Luno e sterile: e laltro e domestico & alq̃
le le foglie. la fiore. & la somẽza e resinaceo. hãno in se lo odore
dil incenso. la radice anchora uerde & imposita alle piaghe risa
na li corpi. Il succo dil fructice. cioe di le foglie e fiori: & la ra
dice risana il morbo regio cioe cancharo o uero foco siluestre
A sotiglia la uista. La somẽza si data in beuenda ad trare li uicii
dil pecto. Li fiori suoi ricolti la matina. & senza lauarli al tut-
to accio nõ pdino la fortia sua cum sale bene trito olio & aceto
apparechiati alla uoluptate & salubritate fãno bono fructo.
Impo che scaldano il stõacho: & li hũori reumatismi tu ole uia
& ad li asmatici gioua.

Di lapparechio dila malua.

s E marauigliarãno forsa coloro che nõ fãno la natu-
ra di la malua. che io habi missa q̃sta herba ĩtra le co
se da mãgiare. Ma restissi di marauegliarsi. & di quã
te laude la sia da extollere uoglio che ĩtẽdio la malua eui duo
generatiõe: dõestica & siluestre. & ciascuna e da laudare. quella
laq̃le si chiama altea cioe che alta accresce in fusto. p la largeza
dila foglia sia conosuto. La dõestica e minore. Questa li greci
dal molificare dil uẽtre. lãno apellata. Ogni terrẽo doue si re-
cogle la malua si ingrassa. Vale questa herba cõtra tutte le accu

leate pūcture: & precipuamēte dil scorpioni: uespe: dile ape di sorzi: di aragni: che trita cū lolio: & sopra la punctura distesa lhomo da qlla onfesa & di tale bestiole deffēde. Cruda distesa ala piaga extrage ogni pūcta di quelli aculei. Dicesi che lhomo nō auerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse umpuocho dil succo di la malua. Valle etiā q̄sto succo benche el sia alquā-to in utile al stōacho: cōtra la colera malāconica: & maxie a ql-la che gia induce lhomo a ipacire. Fi elixate le foglie dila mal-ua: & leuata uia la cima. & in piadena posto cōe li sparesi cū sa le olio & aceto si acuncia Apparechiansi etiā a quel modo li fio ri ne fi reputato questo appechio se nō salutifero. cūciosia che a quelli che hāno male dila pietra: & a la iflatione. & a li tormini dil corpo: & medega etiā a li sacri fuochi.

Dil apparechio di li intibi.

I intibi fino reputati ipaciēti dil fredo. le foglie: & la radice sōno optime ad ristaurare il fastidio dil palato Eui etiā lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il chiamano ambulā. Questo e siluestre tenuto: Ala prima uera le caule cioe le fusti. lestate la foglia: lo iuerno la radice bē laua te & excauate p la sua dureza & amaritudie. cū sale olio & ace to salubremēte se māgiāo. Impo che il stōacho scaldato & dis soluto astringeno & rifrescāo. stagnano il corpo ad li disenteri ci cioe a quelli hāno fluxo cū excoriatiōe di li budeli. giouano. Cocto lyntibo dissolue uenus a li iteriori. & ale rene. & al stōa cho giouano et maxime se cum aceto decocto cū luua passula māgierai. on uero cum q̄lche fructo di patina lo appechiarai. cum cināomo trito quāto tu uoli poco inspargerai. Questo cicorion cioe intibo: p la sua singulare salubritate alcuni lhāno chiamato Creston: Alcuni Pācration impo che tuti li bēi abra

ciamo. Lo usare di q̃sto & la uesica adiuta & la genitura che ha diffecto di fluere troppo riduce a sanitate Gioua a quelli che sõ affaticati da peste. Al figato etiã a refrigerarlo questo e nasuto nãti tutte le altre cose. Le fiore sue: p nulla nõ sono dispare dale caule sue cioe dale foglie & fusti: & a q̃l mõ sião appechiati come habiamo dicto di sopra. Sõnoui etiã che lo isbo: come dice Cornelio celso il pronũcian i masculino genere.

Di lapparechio di la saxifragia.

I A saxifragia si appellata: come dice Appuleio: impo che la frãgie le lapille cioe le pietriscele inela uessica & le deminuisse. La radice e simile a quella del petresemolo: laquale tolta lauata & tagliata in peci cũ sale olio & aceto mãgiata per la sua caliditate & ficitate la pietra come habiamo dicto: arompe: Purga le rene & la uesica: padisesi tardi p la siccitate laquale ala cõcoctione e cõtraria laquale adiuta contra il calido & humido.

Di lapparechio di la pimpinela.

P Impiella allaquale li greci li dicono bibnela: uirtu calida & secca e in essa. Et p questo tarda al padire dilectatione & uoluntate di mangiare induce. Ricolta & i piadena: & cum le sue foglie ꝑprie se la e tenera diessi riponnere cum sale olio & aceto sidie cõciare: & se la sara dura di foglia nõ restare di torla. Questo cibo apre ioccinoris: ꝑuoca la urina: a le pietre non meno di la saxifragia gioua: ma non le minuisse tanto.

Di lapparechio di la acetosa

A acetosa trage il nõe dal acro che le in essa ꝑpria: & diuidessi i q̃tro generatiõe: duo dile q̃le non usiamo

in cibi: lapacio & rumice: cioe lauazolo: le altre duo uieneō nel li apparechi nostri dili quali luno ilq̄le si puote dire oxilapacio cioe laua uolo siluestro: & q̄sta ama luoghi arenosi & petrosi. Ha la foglia piu acuta a similtudīe di ongie expolice instantia cioe crescendo inel sole: & caule cioe inel fusto & nela foglia: ha certe fibre: cioe uene grosse. Questa herba la mia uernacula sal ma: dice che se la si mete i sale si chiamata sapore. Laltro che hy polapacio si dicto: nasce ī piu fecūdi luochi: q̄sto ha similitudi ne cū il trefolio. Et q̄sta si dicta dal uulgo accetosella. Queste hāno due generatiōe diacetosa: cioe frigiditate & austeritate in se: cioe il garbo: genera hūori p niente da īprobare: tuolēo il fa stidio: īduceno appetito: extinguēo la sete: corobora͂ la forcia dil cuore: il corpo troppo largo stagnano: reprīe la colera. Beu ta la sua aqua inelaq̄le la sia stata cocta: extigueno la rogna & la picia Sōno alcūi che māgiano lacetosa senza lauarla nāti pa sto pura senza alcūo cūciero: laq̄le cosa io facio spesse fiate p mio consiglio: Alcūi ui agiungeno aceto & altri olio: & māgiā dola a che moda si uoglia: le salubre: & maxime lestate: & a tē po di morbo. Questa herba li medici la usano in molte phar macie: cioe medicine. & maxime ī beuāde.

Dil apparechio di li sparesi.

I sparesi sono di duo sorte: cioe di horto & di campa gna: cioe di paludi. Hāno grati li luoghi īculti: liq̄li altri appellāo chorudā: altri libycō. Li sparesi si dice che nasce no ī luoghi dispersi: cōe dice Varro. Sonnoui che diceno che li sparesi si dicti in lingua caldea caulē cioe fusti. Li sparesi si ales sano: & si distendeno in piadena cum sale olio & aceto si cuci nano. Sonnoui che li inspargieno cum specie: mangiati p pri

mo cibo discaciano le inflatiõe dil stõacho: ali ochi conduce la lucitade Molifican hũilmẽte il corpo: giouano al pecto & a li dolori di la spia schinale: & a li uicii de li interiori. Sõnoui che agiũgeno il uino acuocerli: & ĩ quel modo sono piu efficaci. Il suo uso se el nõ sia cõtinuo: nõ saria se nõ utile: ĩperoche li fãno orinare troppo diffusamẽte: & cũ celitate uscire: & ĩpiaga & uitia la uesica: laquale cosa e pnitiosa. La sua radice trita & beuuta cũ uino biãcho scaccia il male di pietra: alcũi tienneno che il suo succo dato cum uino sia utile contra ueneni.

Dil apparechio di bruscandoli.

I lupuli cioe bruscandoli: hãno uirtu calida & hũida i neli sieui & macerii cioe luochi macri nascẽo: liq̃li io pẽso che cussi siano chiamati dal colore lupino o uero di la asperitade penso che siano chiamati ĩpero che sono asprimi: & li trõchi suoi hãno colore di lupo: & ĩmitão le foglie: Apparechiãsi questi et cuocẽsi cõe li sparesi. a frigerli etiã ĩ olio et ĩ grasso comodamẽte si podẽo. Ma sõno salutiferi alessi. et se poco nutriscẽo: tamẽ purgão il sangue mirabilmẽte. Apren le febre cioe le uene. on uero le uie dil figato. cõmouen la urina: induceno bono et uiuo colore.

Di lapparechio di cappari.

I cappari si seminan in luochi sechi et fassi intorno da ogni bãda un puocho di fossa et da ogni lato sia le riue facte o uero siano naturalmente o uero p artificio di pietre accio nõ li lasino luxuriare. et li fructi cresceno piu firmi. Vnde il piu dile fiate si chauano insieme li fusti cũ le somẽce. La sua generatione et maxime la peregrina: come dice Plinio: e da fugire. Impoche li arabici sõno pestilẽti. Quelli di puglia fãno uomito. Il stõacho & il corpo moueno uiolẽtemente le il uero che come mi pare: hãno mutata natura. et sõno ĩ pre-

45

cio li peregrini: & qlli di egypto maximamẽte sino dispreciati quelli di puglia. Li fructi di li capari: alcũi li hãno chiamati cy nosbaton: alcuni: nosbatum altri molti staphilon. Anno uirtu secca: & calida in loro. Et dicessi che non lassano piclitare alcũo di paralisi cui usan li capri ogni girno: nõ hãno dolori nel budello gẽtile: nõne al figato: cũciosia che li aprẽo li uie uitale & quelle dinãti al cuore. Et facciano li hũori glutinosi cioe uiscosi & malanconici prima da la smilza: cõmouen la urina: occide li lumbrici: excita uenus: & cõtra ueneno hãno la forza di la triacha. Apparechiãsi a questo modo. Apparecherai iel lauezo cũ aqua nõ bugliẽte: ma solamẽte calda: doue tãto li laserai: dũmẽte che pderãno quella abundãte salsedine. Tramutali poi i aqua frescha & in quella lassali tãto che si sfrediscono: Dapoi li torai & bene collati li ponerai in piadẽa: & li infunderai olio & aceto nõ molto: sonoui che a questo mãgiare uiagiungeno la mẽtina cioe zusuerde: & nõ e incõgruo cũciosia che la si affaci a la dilectatiõe & a la sanitate.

Di la cariota & pastinaga.

I E pastinage di lequale tutta la forcia sua e iella radice & nele somẽce. Sõnoui di duo generatiõe cioe di qlle che uieneno ha sua posta & di qlle che sino seminate. Le prime uengono a la prima uera. on uero nel autũno tempo ma se uole seminare forte sotto terra: di uno anno comincia ha essere utile: & al tẽpo di la bruma e piu utile: & nel autumno e piu grata. La pastinacha sole essere biancha: et la cariota rossa on uero trage al nero p il dicto di medici. Questa meliore nutrita in orto: et maxime. inelle terre di uiterbo. Le pestinagie sõno piu felice che nasceno interreni siluestri. Ma itrãbe sõno graue a la cõcoctiõe. di poco et grosso nutrimẽto sonno. duo uol

te e da elixare la paſtinacha. La prima aqua ſi gieta uia. la ſecũ-
da ſi chuoce cũ la latuca. Dapoi in diadena riposta cum ſale ac
ceto. coriãdro. et cũ piper apparechiata. et accomodamẽte daſ
ſi a mãgiare. Impo che la ſeda la toſſe. et il pleureſim cioe mal
di ponta et lidropeſis: excita uenus: ſuoleſi etiã frigiere doppo
la prima cõcoctiõe: excauata ĩ olio on uero ĩ liquame cioe graſ
ſo cũ farina inuoluta. Apparechiaſi etiã la cariota al modo di
la paſtinacha: ma la ſi tenuta piu ſuaue quãdo la ſi cocta ſot-
to alcinere caldo cum carbõi. Doppo cocta & tracta quãdo la
ſia rifredata: le da pelarla & al tutto di netarla prima dala cinere
& da tagliarla ĩ fetolie ĩ piadena riponerla: & agiungerli il ſale:
& da doralla cũ olio & aceto: cũ poco uino cocto: & poi ĩſpar
gierla cum ſpecie dolce. Queſte ſõno al mãgiare molte ſuaue.
Giouão al huomo ĩ duo coſe impo che li reprimeno la colera:
& moueno la urina: inele altre coſe come al figato: al ſmilza: &
al ſtomacho ſõno aduerſarie.

Dil apparechio di le cepole.

c Ocessi etiã la cepolla ſotto il cinere e carboni: tanto
che ogni erudo ſene uadi in fumo: & tracta & facta
neta dala cinere: et curata tagliaſi minuta ĩ fette ĩ pia-
dena ſi acuncia cum ſale: olio et aceto on uero cum poco di ui-
no cocto. Sonoui che uiagiungeno piper on uero cinãomo le
inſpargeno.

Di lapparechio di li porri.

a Lexaſſi il porro. on uero ſi cuoce ſocto il ciere caldo:
et ĩ piadena ſi acuncia. conferiſſe a ſedare la toſſe ue-
chia cũ poco ſale. & cũ pocheto di miele. nanti pa ſto
ſi mangia. apparechianſi le coſe predicte etiam ad altri modi. li
quali narraremo doue lordine di le menſe et uiuande ſi rechie-
deranno.

Patina dili capi: & interiori di caponi: & galine.

d Ile galine & di altri ucelli: direõ di li sue interiori cõe sono: li pulmõi: piedi & capi & colli: uolẽsi bene lauare: lauati & alixati in piadẽa trãsferirai senza bruodo: & achuncerai cũ aceto: mẽta: petresemulo: & i spargierai cũ piper on uero cinãomo: & subito meterai inella mensa: cũ poco zucaro on uero miele.

Patia di le lingue on uer luchanche.

f Iano cocte le lingue salate i aqua: cocte taglierai i fetoline: & i piadẽa apparechiarai: agiũgẽdoli petresemulo: mẽtha: saluia: & specie quãto che basti: ultimamẽte giungeli laceto: quel medesimo farassi di le luchãiche magiore. Linuerno tamen piu che lestate: & piu coctura uoleno: Quelle lequale sono megliore lo in uerno che la estate fino facte. questo tale cibo seli rechiede.

Di la differentia dile carne: & in che tempo che ciascũa sia da cuocere: & da mangiare.

h Ora e tẽpo da intrare a la mẽsa: laquale io lapello la secũda & piu principale. Iui adũq; si tracta di le carne: quale migliore & piu salutifera. che altro mãgiare & siasi quale si uoglia nutriscẽo. Ele il uero che le da aduertire che uarii siano gli animali si terrestri cõe uolatili. liquali nutriscino lhomo. & e necesso che i loro sião etiã uarie qualitate. Et nõ cade meno differẽtia in sexto & etate. & parte. cha inela specie. Megliore sonno le galine che li gali & itẽ sela necessitate ne astringesse megliore le capre che li hyrci cioe bechi. Li castroni maschi che le pecore: & megliori li gioueni che li uechi. Falisse la regula neli porci liquali sono bõi da mãgiare semestri ouero ãiculi: cioe di sei mesi o de uno ano li mõtõi sono megliori che li agneli. Li nutriti in mõti piu che in pianura on uero in luochi

palustri. Passuti a giãde: castagne: formẽto: orzo: faua: panizo meglio: cha pasiuti di remole: onuero herba: cõe inelli porci: & galline cõprehẽdeno p il gusto. Piu laudabile sõno etiã quelle che sõno mezane intra la macilẽtia & la troppo obessitate: cioe ĩtra la magreza & la troppo grasseza: cha quelli che sõno on uero grasse on uero tropo macre. Le tropo grasse rimouẽo lappetẽtia: disturbão la cõcoctiõe & idebelissẽo & laxão il stõacho: Per q̃sta cagiõe dila carne grassa: se de mãgiar la magra: & dão uo di macra piu sicuramẽte che la grassa mãgiẽo. Vltra dicio cussi cõe liuerno uxiamo le carne calde. Cussi la estate uxião le frigide: cõe il capreto: la polastra: cose acre & frigide la estate. Linuerno li pipioni caldi & sechi. Lautũno li catorni le ficedule cioe occeleti miuuti. La priauera: uceleti di nido doppo facta la bona pena: & tolti linuerno itẽ li tordi & merli. Ele etiam inel cuocere grãde differẽtia. La carne piu grassa e meglore arosta che alexa. Et da cauo e megliore la strigosa cioe la carne che e machra: e megliore alesa che arosta: & q̃lla che e mãgiena adogni modo si cuoce bene si arosta cõe alessa Et meglio nutrise lo arosto quãtũq; el sia alquãto duro al padire: cha lo alesso ãchora che meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe cocto ispedo che il fricto. Ma a cagiõe che nõ dimoressamo troppo i tali plari: inel liq̃li assufficientia habião dicto: nui passerẽo ad explicare la forcia & la natura di gli animali: liq̃li si ala necessitate: si etiã a luso: & lauticie cioe ala abundantia e polideza la cõsuetudine usa.

Dil boue.

L boue da il nome dilq̃le io chiamo: tauro uacha: & uitello: liq̃li quãto siano in grãde uso ali mortali none ueruno che ui sia dubioso: cũ la aratione. La uectuera cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a uso dile scarpe dequi

e che apruouo a li antiqui cussi meritaua pena capital colui che senza cagiõe occideua il boue : cõe colui che occideua uno hõ: alcuni etiã i tẽpo di romãi trouemo che andarono in exilio : li quali occiseno il boue come habitatore dil paese. Adorauano etiã quelli di egypto peculiaremẽte: cioe in luocho dela diuinita il boue: ilq̃le loro appellauano apim: che apuroue ad quella giẽte era sũmo idio. Et teniuano che questo aiale per il suo uso & inocentia fusse digno di honore diuino. El torro quãdo el copre la uacca al primo colpo itra cũ la sua uirga: & grauida i diece mesi parturisse a utile dila gregie: ouero ad uso di li homini: Queli che anchora lactano : li appellano uitelli Questi li lanii: cioe li becchari li cõprano al cultro: cioe p amazar. Fino occisi etiam di boui spessefiate & dile uacche: q̃ste quãdo sono sterile: quelli quãdo nõ si pono adaptare al uersuro ad arare ne al tirare: il carro. La carne bouina e di natura frigida & seca: cũ difficultate si cuoce: & difficile e al padire: & presta nutrimẽto turbido melãconico: & crasso: cioe spisso. Caccia lhomo & ale febre quartane: a la rogna & a la lepra. Ma q̃lla dil uitello si mangia piu sicuramẽte: & e quasi di tẽperato nutrimento. Et q̃sta nõ senza ragiõe spesse fiate a la mensa di gientili homeni si usa:

Di la pecora: agnelo e castrone.

I A pecora e utile a lhomo p darli al suo uso lagnelo el castrone la lana la pelle el caseo lacte & el ledame. La riete o uero mõtone e cõe marito ala ꝑpagatione di la gregie si usato: ilq̃le quãto e piu uechio tanto e migliore: igrauida le pecore. Ha in fastidio le agnele: usa le pecore uechie. La pecora porta inel uẽtre cinq; mesi: da possa parturisse maschio o uero femina. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la gregie : se el uorra de li maschi el pastore cernira uno ariete per marito di la grege dile pecore p cõseruare la gregie. Gli altri che

anchora lactão li uendi a li lanii cioe bechari. Q uelli che si uo
leno p ueruecci: cioe castrõe riseruare: nõ uoleno hauere meno di
cinq; mesi quãdo li uuole castrare: la carne di q̃sti e salubre: &
megliore che q̃lla di lagnelo. Calida si tenuta & hũida. che tẽde
al tẽpamẽto. La agnina ha piu di hũiditate che di caliditate: la
pecora & il mõtõe nõ la tocare cũ li dẽti: impo che la carne sua
non solamente non gioua: ma ancho grandemente nuoce.

Di la capra: & capreto.

A capra cũ el capreto: & il lacte molto e salubre & il
caseo. La pelle ineli exerciti adiuta luso & bisogno di
lhomo. Vnde li antiqui diceuano che linuerno conti-
nuauano sotto tal pelle. Queste etiã usauão li marinarii: le uil
le cioe peli di le pele reiiceuo laqua di la pioza. Le caprete ciny-
phe gia erano i precio: ipo che cõe passão mesi cinq; parturisce
no. In alcune e grãde ubertade di lacte. Li capreti di q̃ste lactã
ti sono optimi al mãgiare. Le capre piglião fiato p le orechie &
nõ p le nare ne mai restão senza febre. Archelao di q̃sto sice lau
ctore: & ipero lania cioe la natura di q̃sta e piu ardẽte che q̃lla
di le pecore. Queste per tale cagiõe inel cõcubito e piu calide p
q̃to si dice. Di nocte uedẽo nõ meno che di giorno cõe si crede
Depẽde al mẽto di tutte la barba laq̃le si chiama aurõcho. Ha
no questo i esse: che se q̃lche uno ui tragie una di la gregie: le al
tre stupefacte risguardão. Il suo morso e exiciale cioe mortale
a gli arbori: & ala oliua lãbẽdo: cioe lẽgiẽdo: diuẽta sterile: & p
quella cagione fassi sacrificio a la dea minerua di le capre: & dili
hirci cioe di bechi puzolenti: la carne di quelli non di gustare.
Q uella dil capreto mãgiaui: impero che la si reputata la pria
bona carne intra tutti li animali domestici. Hanno in esse po-
co di rincressimento. facilmente si padiscono: nutrica bene: gie

nera buõ sangue tẽpato e calido cũ frigido. Questo cibo si cõ-
uiene a quelli che uiueno morbidamẽte cõe augusto & phos-
phoro: & non ad lucretio: ilqle lauda la pietate dili discipuli di
Pitagoras: ilqle etiã imita le cose da uilla: cioe cose uile i cibo.

Dil ceruo.

L Ceruo ilquale li greci i pensano che sia dicto
p la paura che la dil bagliar di li cani: & dil suo mor-
so tãto el pforesce: che el fuze da li cani: & confugie al
homo. Itẽ manco fugieno le hũane uestigie che qlle di le fere. Il
co ncipere dile cerue e dapoi il pianeto di arctos. Portano octo
mesi. Alcũa uolta parturisseno duo gemelli. Le molto simpli-
ce animale: & di tutte le cose p miraculo si stupisse. Le sagitte
uenenate cũ admiratiõe si intuisseno. Nodamo li fiumi quanto
largi si uogliano: & li mari: Li cerui gregatim cioe cõgregati po
ne li capi sopra le culate di qlli che uano auãti: & cussi dãdosi
muda. dũmente che siano gionti a terra: laqual cũ lolfato sen-
teno qtũcũq; non la uedeno: Solo li maschi hano li corni: a li
quali fino a sei ãni ui agiungeno uno ramo. Questi mutano al
cuna uolta il colore in biãcho: cõe se el fusse sta sempre biãcho:
cõe se dice di qlla de. Q. sertorio romão: laquale cerua il nobi-
lissimo impator psuase a le gente di hispagna che la douesseno
hauer p indiuinatrice: Cõbateno questi animali cũ li serpi: & cũ
il spirare di le nare: li tragie di le cauerne: & cũ li piedi li pistano
& occideno: & impo li corni dil ceruo se hano p singulare rime
dio a cacciare uia li serpi. Viueno li cerui oltra cẽto ãni: come e
stato trouato p alcuni che gia fu presi cũ uno colaro al collo: li
quali erã doro & p la grasseza sua eran cooperti li colari: liquali
alexãdro magno li hauea adornati: p quanto fu trouato. Que
sto aíale non sente morbo dila febre: & p qsta cagiõe alcũi prin

cipi ogni giorno da matina erano usati a gustare di questa car ne & lõgo tẽpo passaron senza febre. La carne dil ceruo e quasi simile ala bouina: poco nutrisce tarda al padire: & colera malã conica accresce tamen al mangiare la estate: & maxime inel me se dagosto e piu suaue che linuerno. Questa non ne mãgi il no stro Bruto. ne Celio: acio che dala malãconia in tutto nõ sia suf focato.

Di li orsi.

i Nel principio de linuerno la orsa concepisse: & non fa come il uulgo di li altri aĩali da quatro piedi: anci dor mendo cum il maschio abraciati giaceno insieme: & si ẽpie: & in capo di trẽta giorni partorisse uno pezo di carne: di la quale li pareno le onge solamente. Et questo lambendo cioe lẽgiẽdo dãno forma apoco apoco. Linuerno stano ascosi qua tro mesi: neli primi quatordeci zorni da tanto graue sonno fi no oppressi: che apena dandoli ferite si dissedeno: Alhora mira ueglio samẽte da grasseza si fano pigri. il grasso suo e a propo sito in molte medicine: & e cõtra il cazer di capigli. Dopo que sti giorni uiueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauanti. Tiẽne theophrasto che le carne di li orsi ĩ quel medesimo tẽpo che so no cocte se le si conseruãno che le accresceno. Al orso e inuali dissimo capo: il quale e fortissimo contra al leone: & infesta li tauri sopra li altri animali. Pigliassi cum laci & falce: la sua car ne tardi si concuoce: e contraria ala smilza & al figato: Giene ra molti rincrescimẽti: tuole lappetito: & induce fastidio a qui la mangiano.

Di li dami: cioe daini al mio iudicio:

l A dama laquale etiã li greci chiamano dorcada: sono di gieneratiõe di la capra rare uolte possi fare mãsa. Cũ li caprioli q̃ si in q̃litate si cõuienneno. Bon nutrimen to fa la sua carne a q̃lli chela usano: e di puoco rincrescimento

tamẽ fa tendere il sangue ad ogni modo a la colera melãcõica.

Di li lepori & coniculi.

q Velli che hãno dicto che il lepore habi tractato il nõe da la leuitade di piedi: hãno dicto il falso: impo che Varro dice che el sia uocabulo antiquo & greco. Di le pori sõnouioli due generatione: cioe di magiori & di minori. Il magiore e q̃llo che i mõtagne & i coline i le pianure assai uiue no: & che da piacere di cacciare ali homeni. Il minore e q̃llo che sotto terra inele chunicule: dõde il traxe il nõe: cõduce gran pte di la loro uita. Et qnesti diuersamẽte si pigliano: cioe si tragie no di le tãne cũ cauatiõe di terreno: o uero cũ uno animale: che si dimãda fureto usato. Metessi a la busa & lui li uãno atroua re: & li fãno insulto: & fali fuzire di fuori: & lhõ a la busa lipre de cũ rete: o uero cũ cãi: o uero il furete lo occide nela busa. Li lepori di mõtagna & grãdi nui usiamo p mãgiare linuerno. Li cuniculi: quelli di lisola balearea tãta habũdãtia ne hebberon. che acio che questo sia certo: dubitãdo dila grãde moltitudine loro. & cõtra nõ li possẽdo resistere: mãdarõ adimãdare alipera tore augusto auxilio di gẽte darme contra di loro. La carne di coniculi e megliore che quella di la leporia: & piu facilmẽte nu trisse: laq̃le e di natura frigida & secca: & per questa cagione fã no colera melanconica.

Dil hystrice & dil ricio.

i N india & in aphrica cioe i barbaria: listrico si giene ra peculiarmẽte. Lo Ericio cõe dice Plinio Erinacio si mile a li spini. La schina insipida: cioe pungẽte & as perrima: liquali spini distendẽdo la pelle molte uolte lassate: uolũtariamente gitãdole inela testa a li cani che li molestano si diffẽdẽo. Sta nascoso cõe lorso quatro mesi di liuerno. La car ne sua cõe a la carne erinacea si cõuiene: & nõ itra li altri anima li esculẽti cioe familiari sia mãgiata. Tamen adiuta il stõacho:

larga il corpo: lepra & rogna diminuisse. Salada mitiga lidropisia: adiuta quelli che pissano i lecto che nol fāno cussi spesso Sono alcuni che & li tassi & li giri a le cene agiungieno: liquali aiali in qualitate nō sono molto dissimili. Di li gliri o uero giri questo e ānotato: che questi nō si cōgregāo seno piuxori in una silua medesima. Et se poi de gli altri se messedasso cū loro cō batēdo insieme: o uincēo la pugna o uero muorēo inella bataglia: li padri suoi lassi da la uechieza in segno di pietate li nutricano. Di la quiete di liuernada si ralegrāo. Ricolti isieme q̄sto tēpo dormēo. Et la estate di nouo resuscitano: & se igiouenisscono. Similmente e la quiete di le mustelle cioe donole.

LIBRO QVINTO.

Di li ucelli esculenti cioe domestici.

Oloro che li pauoni & li ucelli esculēti ridusseno a le piadene: quelli certo nō mi pare che siano da essere iproperati cōciosia che di questi si fāno li apparechi & cōuiuii & uiuāde piu suaue che digli altri: & sono p le mēse di li re & principi piu tosto che di psone hūile & basse & di minima riputatione. Guardissi adunq̄ li plebei & populari: & quelli a liquali: come dice Satyro: el nō basta che la cosa si ricolta: impero che quella tale cosa dilegua la persona: fino che el non le mangi. Questa uiuanda sarae di li morbidi & grandi & gioti: & maxime a quelli liquali non la uirtu sua ne lindustria: ma la fortuna & temeritate di li homini: liquali de infima sorte come sono di ganei di le stalle: di la popia: cioe di la chucia: ad le soe richeze che sereben da portare: ma ali sumi gradi di dignitate li hanno conducti. Questi p cagione di liquali li pauoni & fagiani sono nasuti: & poi sono stati presi. A questi si cōuiene la preciosa ueste: preciose arnese: & ciascūa cosa preclara che la natura habi pducta in exalatiōe. La cepola & laglio deuori

cũ esso mi: Põpeo. Et siaui presẽte Septumio: & Septimuleio di cãpagna. Et nõ ui sia excluso Triclio: & Cosmicho il debi se guire: & Parthenico: & Podagroso Scauro: Fabio Narniense: Antonio rosso: & Mecenate non lasso di fuore: elquale uolun tariamente abraza la pauperie: Et acio chio nõ sia tolto a suspe to: da Cincinato. Questo etiam Dometrio debino chiamare ala cena uliosa: q̃do che ala fortuna cussi piace: laquale aban donate le industrie fauorisse la ignauia. De il pauone.

u Egni nãti atuti gli altri ucelli il pauone ala piadena: & q̃do le uiuo si dilecta di pompa & di gloria: cussi etiã morto sia participe di quella medesima. Quanta glo ria prendi il pauone noi el comprehendiamo per questo che laudato il pauone. lui cõtra la facia dil sole apre le ale sue azo iade accio che meglio si uedino: & quel mestesimo fa spessa fia te aprendo la coda fina tãto che liaeresce la uergogna dil ueder si hauere bruti li piedi: che alhora el cerca di nascõdersi: uiue q̃ sto anni uintecinq; : comicia a gitare fuora li colori di tre mesi: Da li auctori si dice che questo animale nõ solamẽt e e glorioso ma etiam e maliuolo ad cui non honora guardandolo il pauo ne: il primo horatore: Hortiense loceise inela cena dil sacerdo tio. M. Aufidio fu il primo che instituite per guadagno: Sagi nare cioe arostire il pauone: & per quello uẽne al guadagno: & Mirabilmente accresete. Sonno alcuni che uoleno che la carne dil pauone sia da crassio cioe di grãde alimento & difficile cõco ctione: & che la cresca la malancolia. Et di quela medesima na tura si tiene che sia la carne dil strucio: ilquale ĩ affricha cioe in barbaria: peculiarmente se nutrisse. Di le oche & anatre.

l A ocha cussi la saluatica come la domestica: e piu ui gilante che il cane: & questo si testifica & approua per

il caso accerrimo dil capitolio atẽpo di galli cioe franciosi: per la defensione che fece. M. Mallio che fu dessedato dal cridare duna ocha. Per la quale cagione funo honorate le oche in q̃ste modo che el mangiare dile oche nele piu degne mẽse prima uoniamo rapresentate nanti ali Censori. Locha ali mortali in piu xore cose e in uso cioe la custodia come abiamo dicto piu utilmente che il can e: la piuma la quale in piuxori luoghi: si cauata do uolte lanno: & fassene bone colcere: acio che le schine dili dilicati piu morbidi si aripossino. La carne laquale & fresca & salata mãgião. Il grasso cũ ilq̃le si apparechian di molti cibi. Li iteriori & maxime inel figato in elq̃le molto si excelle: se i lacte pria emulsa lo ibeuerai. Messalino cocta figlio di Messala oratore dice che li piedi de le oche arostiti etiã cũ le creste dile galne in piadẽa agiungeuã q̃si cõe cosa ineli cõuiui preclara. Io uieramẽte questa & quelle che colume lla occeli amphiui: cioe che cussi appellano quelli che cerchano il uiuere di terra & di aqua. Io crederebbe che fussen di malo nutrimẽto: ma certo piu sicuramẽte useremo il mangiare di le ale & dil pecto. Nõ e molta differẽtia le anatre da q̃ste: lequale il pecto solo & lo collo: cõe dice Marciale: che uale il resto arẽdilo al cuocho. Le anatre hãno la carne piu calida che le oche:

Di le grue.

Al mare eoo a nui uẽgono le grue p lõga peregrinatione: & fano uno capitão: ilq̃le tute lo habino a seguire. Hãno etiam in capo di la squadra: cioe darietro: una che cũ la uoce cõtegna la gregie. Fãno la nocte la guardia inel suo exercito in q̃sto modo: cioe quella che e deputata a la guardia sta dacãto & prẽde una pretisela cũ uno de li piedi & tienelo alciato da terra: & iace sopra laltro p nõ si adormẽtare & a cagiõe che stracata dal sõno, cadẽdol la pietra iterra. le al-

tre che subito sētēo dare la bota iterra: tutte cridāo a dimostra tione di reprehēsione a quella che nō hauea facta buona guar dia. Le altre ueramēte dormēo cū il capo soto le ale acōciato: ri posādo sopra itrābi li piedi. Il capitāo suo stādo ricto cū il col lo guardare se q̄lche uno li sopraueniſſe: & subito el predice q̄l il che uiēneno a nui: & tāto fano triegua cū li pigmei cū liquali sono sēpre i batava Pigliate o uero p̄ piedege ouero cū le rete a le mēse fino trāsferite. Di queste li cibi preparati i che modo si uoglia cocti: tardi si padiſſeno. La colera melāconica multipli cano: & hā no i esse piu rincresscimēto che nutrimento.

Di le cicogne.

A cicogna e neli māgiari da eſſere preferita a le grue:
l Cornelio nepote ilq̄le morite p̄ el principato di diuo augusto. affirma. che q̄lla laq̄le puochi la uolēo toca re nō che māzare. credo che sia p̄ il loro pasto. ilquale e di serpi & lorde bestiole che coglieno: dōde uēgāo le cicogne & doue si trāsferiscano. q̄sto e in certo. ma che di lōtani paesi uēgāo. que sto nō ce dubio ad alcūo. & a quel modo cōe fano le grue. ma queste uēgono nela primauera. & quel e liuerno sono forestere Si cōgregā i luocho certo quādo sono p̄ partirsi: cuſſi che ueru na dila loro generatiōe non resta di q̄ senō schiaua & serua dal trui. Al suo giorno statuito si p̄teno. cuſſi occultamēte che al cuno nō le uede quādo cū il suo exercito & stuolo si disparteno ne ācho al suo uso uenire. niuno le uede uenire se nō quādo gia siano uenute. Et luno & laltro momēto fāo di nocte. Luogo e in asia chiamato phitonosconia. i patēti cāpi. doue cōgregate i tra se si cōmurmurano. & la ultima che uiēne la lacerāno. Son no che tēgono che le ciconie nō habino ligua. & lo affirmāo per il māgiare di li serpi. Tāto q̄ste fino hauute i honore: che apro

uo a li thessali icorre i pena capitale qui occide una cigonia. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua:

Di li olori: cioe cisani.

IL cisano ha nõe in greco piu frequẽtemẽte che olore. Viẽneno & simelmẽte uãno cõe le oche. & p q̃sta ragione li appellão olori: cõe si diceno oche: & uedessi questo inel suo uolare. Al modo di liburnici cũ ĩpeto dil becco disteso: fẽdẽdo lacre piu facilmente fino portati. che se cũ la testa alciata & cũ dricta frõte fusseno caciati cũ le hale. Distendeno li colli uerso alloro capitano quale li precedeno: & quãdo il capitão e stracho: alhora el ripõeno darietro al stuolo & unaltro capitão cõduce la gregie: & cussi si riposano dãdosi muda. Fabulosamẽte si narra che li cisani cũ il suo cãto flebile predicено la loro propria morte. Capitan ne le piadene quasi p q̃l medesimo modo come le oche.

Di le hyrundine cioe cixile.

A Cixila laquale i greco fi dicta da noi li mesi di linuerno uolano i aphrica: & a la primauera ritornano. Di questi ocelli che nõ hano lungie acute q̃sta sola: di le bestiole che uolano: usano in suo cibo: come sono senzale: paueii & altre simile. Dicessi che queste nõ uolẽo usare soto li tecti di thebe: impo che quella citate spesse fiate e stata presa Ne entrão ne li loro palaci p le sceleritade loro. Al tẽpo dal Re Tereo fue uno Cecina huomo darme: ilq̃le prese di questi uceleti & porteli sieco inella citate & di quelli mãdaua a gli amici p segno di ãnunciatiõe di la uictoria: & in quel medesimo nido retornauano cũ colore di uictoria Dicessi che fabio pictore hauea scripto ineli suo ãnali: che dũmẽte el fusse assediata la citate: p li romani li fu dato presidio: cioe succorso che da quelli di liguria. li scrisseno una littera: & cum filo lo alligo a li pie

di ad una cisila: significandoli in q̃l giorno: douea giungerli il succorso: & douesse essere facto lo eruptio cioe lo arsalto darme. Ele di tanta celeritate la cisila inel uolare: che sente mẽo af fano che tutti li altri animali uolatili: & meno fatica.

De li merli tordi & storni.

S I partẽo li merli: li tordi similmẽte: & li storni: ma uã no in luoghi uicini. Occultãsi questi animali ineli sie ui: & li stãno il tẽpo de linuerno cercãdo il mãgiare. In terra todesca stano linuerno li tordi: maxime lestate nele no stre montagne. lautũno al piãto & ne li colli si trouão. Linuer no preterea neli luoghi maritimi: & doue maxĩe sia habũdãtia di gieneura & di mirtella: & qui frequẽtão tali cibi. La carne di merli tardi si padisse: di puoco nutrimẽto: & accresce la melan conia. li tordi ueramẽte & presertim liuerno bene & molto nu trisséo: & sono di poco nutrimẽto. Ma solo e da guardarsi da q̃lli che usano il pascolo doue sia il lapsano: cioe q̃llo che li gre ci chiamão napello: & li nostri il simile. li storni liq̃li il uulgo dice che hãno carne diabolica: al tutto da li obsonii cioe cibarii dilicati reiicerẽo Questi mãgi il nostro uacera: ilquale uuole piu tosto consiglio p la borsa: che p la uita. la propria natura di storni e di andare uolando in frota: & fare certo stuolo al me gio di campi: & tutti si sforciano di stare inel megio.

Di le tortore.

A La primauera la tortora si occulta & pde le soe pẽne. luoghi sabulosi uolẽtieri frequẽtano. Fino prese cũ la rete: si saginata cioe ingrassata. Sũpta in cibo astri gie il corpo: & p q̃sta cagiõe a li dissinterici cioe q̃li che hano flu xo si data in cibo. Dicessi che la tortora femina come la perde il suo marito: che la non toca cum il suo uolare arboro uerde: ne sopra ui ascende.

Di le galine.

A le galine nui habiamo lo ouo: la polastra il capone il gallo ad uso di galine. Et sia la galina o uero granda come le padoane: o uero di la generatiõe di le pumillione. Li galli di le galine liquali salacissimi cioe calidissimi sono: piu fino reseruati per la ꝑle che ꝑ lo mangiare. Tamẽ giouano a la generatiõe humana: nõ solo inquesta cosa: ma etiam a dessedare le ꝑsone a le loro opere dil giorno a quelli che si hauessino domentigati di fare le sue agiende. Distinguẽo le hore di la nocte cũ il cãto suo annũciamo il giorno uegnẽte: custodisse diligẽtemẽte la gregie di le galine. Armato di ũgie acute & cũ il beco expelle il gallo di li uicini da la gregie di le sue galline: & sel cõsegue uictoria subito el canta in segno di uictoria & lui medesimo fa fede che lui sia il principe. Il gallo uincto si nasconde & tace. Questa sola gieneratiõe digli ucelli che spesso guarda il cielo: & il cantar suo predice quãdo debi essere il tẽpo sereno. & quãdo de piouere. Si castrano li galli quãdo sono tenerelli in duo modi ascotãdoli li lumbi cum uno ferro acceso inel fuoco õuer trahẽdoli li genitali cioe li apparechi cõe fassi cõmunamẽte: & subito singrassano. Plinio affirma: che la generatione galinacea. in paese di arimeno parlo una fiata. essendo consuli. M. lepido. P. Catullo. Li capõi & le galine sainare. li proprii liguratori cioe diuoratori atrouaron. accio che le diuorassen piu unctuosamẽte & piu dilicate. & dequi e che sono di ꝗte altile cioe nobile impo che sagina cioe grassa: altre cio delicate & enutrite sonno. Di li ocelli cõe li domestici. & ogni generatione di ocelli separatamẽte si douesse cuocere. M. leuius strabo: fu il primo che questo instituisse: a queste cose ui agiunse li farctori cioe senescalchi & cuochi. & discripse ꝗllo che a ciaſ

cuno ucello li fusse da apparechiare ala coctura. Al quale meri tamēte se doueria farli una statua in comicio cioe in cōpagnia. Questa statua doueria farli Aruirago. P. Gallo il nostro Giermanico e questa statua debiāo far questi di loro danari: cuncio sia che questi p adoptiua ragiōe hereditaria: la popinaria officina frequentisso. Dinuerno tamē meglio che lestate farassi il saginatio cioe arostimēti & megliore sarae la farctura cioe la cogaria a cuocere le galline etiā a quel tēpo sono megliore: impo che inquel tēpo meno tēdeno al cochare: li polastri che anchora nō hāno calchate le pulastre: on uero polastre nāti che habino facto oui: quādo si fāno le tibie: & quādo lo omphacio pende dile uite: cioe la cresta: hal hora sōno megliori li polli giouenii: da māgiare: & megliori li maschi che le femine. Et breuemente absoluero: le laude de tuti li ucelli per q̄to ali apparechi dil pastigiari si appartiene una carne di gallie e compressa: che fa a le cucine ogni altre ucelli che nō habia in se el capon o alexo o arosto. Et patina di questo ucello: adiutano il stōacho: recōcilia il pecto schiarasse la uoce. & falla piu risonāte. alegra il corpo.

De li columbi.

I colūbi di pudicicia uāno auāti a tuti gli altri ucelli: piuxori useranno i una medesima colūbara messeda tamēte: & tamē niuno colūbo nō uiola la colūba di laltro columbo. Lamore: dimostra cū lamēteuole uoce inella golla reciprocamēte: & cū loperiare dil becco cū effecto il dimostrano bagiādosi spesso icorreno ichoito uenus mediante: frequētano cū li piedi atorniandosi luno laltro charezādosi & facta la adulatiōe: il simile fāno etiā li palūbi: Ma pero che li sono semiferi: & pero piu raro fructano. Aristotile e lauctore che le colūbe uiuēo fino a trēta āni. Li colūbi ueramēte & le torto-

re apena che tochino li octo ãni. Di questi li pipiõi che nõ sono ãchora intuto uestiti: di pẽna sõno di natura calida: & humida molto: & per questo tiẽsi che siano di tarda cõcoctiõe. Di mol to nutrimẽto: & piu sangue generã. dõde le iflactiõe & le febre nasceno. Quelli che gia comicia tẽtare di uolare sonno tenuti piu salubri & nõ e da admirarsi. & maxime se serãno cocti cũ acresta a cagiõe che ali colerici nõ noci p la caliditate loro. Que sto cibo nõ e icongruo a quelli che sõno defectosi di flegma & di mal di gola. Dal mãgiare deli colũbi uechi al tuto e da absti nersi: ipero che sõno di piu duro alimẽto & sonno da essere re probadi.

Di li ficeduli cioe ucelli minuti: & celege.

d I li ficeduli. gardello & gli altri ucelli minuti. la carne sele sõno grasse pur che nõ facino nido sõno di bono alimẽto. Ma resti le celege di fir apresentate inele pia dene. nostre leq̃le riceuute in cibo male nutriscẽo per la sua tro po caliditate: difficilmẽte se padisseõ: & excitã libidie. Que sto ucello e di curta uita. & cussi sõno salacissimi cioe dure. Li maschi niegassi che durio piu de uno ãno. Le femie sõno alq̃to di piu lũga uita. Nõ uoria che li gardelli fusseno mãgiati: ipo che alhomo e piu delectosa la uoce sua a aldirle cãtare. che ue derli nele piadene. loro sõno obediẽti a far quello che li fi comã dato. adoperã li piedi & il becho in luocho dile mane Come fa quello inella camera de miser frãcescho gõzaga Cardinale. ilq̃ le tira il suo cibo & il suo beuete che e i duo ordegneti appicati cũ uno filo sotto il fũdo di la gabia a una stangeta. & tiraua lu no suso & laltro andaua giuso ipero che erã di peso equale. & intal modo cũ desiderio & admiratione lo uediamo cosa non solo bella: ma etiã admirabile ariguardãti Questa sorte man gião alabdã. laq̃le & la carne & il brodo alhõ nõ e se nõ utile.

De li coturni: che quaglie sonor

L coturno e picolo ucello: & uiene a nostre mese: si re putato piu terrestre che sublime. Volã q̃sti ucelli non senza piculo de li nauiganti. ĩpero che quasi inele uele cũ grande numero ferisceno & maxime quãdo fãno passagio: & di nocte presertim riuersano qualche nauilio picolo: non uo lano cũ uẽto australe & maxime quãdo le hũido & sente dil si rocho: ĩpo che le uẽto grosso & graue che glie cõtrario a sua na tura: impo che li appetisse haure assuto & uẽti ligieri p la põde rosita di loro corpi: & p le forcie sue che sono picole. Deq̃ e che uolando fãno uoce quasi lamẽteuole p la loro fatica quale sen tino dil uolare expressa. Cũ li uenti da aq̃lone uolão uoluntie ri & suo capitão e ortygõetra: li greci chiamão il coturno

Il primo di loro che riuano ĩ terra quando passano: si preso da sparauiero sel esse fori di la squadra di gli altri & p q̃sto molto solicita di stare ĩ cõpagnia: quãdo fãno il suo passagio ali cotur ni le semẽce di herbe uenenose li sonno gratissimo cibo: p q̃sta cagione alcuni li hãno dispreciati amangiarli & maxime al tẽ po di quelle somence: li nostri dequi nõ li disprecian in alcun tẽ po impo che loro tiẽneno lequaglie siano in loco di quelli ucel li che forestieri dicono coturni: & sono in precio al tẽpo dil au tũno & il uulgo le appellano quaglie. Alla prima uera quãdo le tornano sono insipide & sino tenute di male alimento. Io ne mãgnai di quelle furõ prese inel lito di ãtiaco cũ marso mio nõ era cossa piu insipida.

Di le perdice: & fasiani.

D le pdice e grãde solicitudine inel fare di loro nidi:

a impo che inel suo nido poneno alcũi stechi in riparo suo q̃si cõtra li animali che li uolesseron nocere: spes so li ingãnano li sui mariti mutãdo alcuna uolta li oui pche al

euna uolta li arũpeno p la sua intẽpatia di libidine p calcare la pdice. Cõbateno le maschi intra loro p zilosia damore. Cõe fã no li coturni cũ li galinacee. Questi ucelli sono di tãta fochosa caldeza: che secũdo il dicto di alcũi. Li cõcipeno etiã solo p lo odore la femina dil maschio on uero di la loro uoce che possi no udire: la uita dila pdice dicessi durare fino a sedeci ãni. Intra li ucelli qsti sono che la carne sua bene & facilmẽte si padis se: di pocho rẽcresimẽto: sono & di molto nutrimẽto. Et accre sceno la fotia dil ceruelo: fa la genitura cioe il seme: & se uenus more la susita. Li fasiani tienneno la uia dil megio tra la pdice el capone. Bẽche Auerois qsto fasiano el ãtipõe a tutti gli al tri ucelli p quãto aspecta a pasti. Et meritamẽte se nui atendia mo a la forria dila fabula che si dice che Itim fu figliolo di Tereo re di tracia ilqle cõe narrano li poeti nelle fabule fue cõuerti to in faxiano. Per laquale cosa le tãto dilicato & tanto adorno cõe si cõuiene a figliolo di re. Vnde niuna cosa e piu cõdecẽte a li reali: & ad le mẽse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale loro mẽ se Ma eertamẽte mãcha questo tragico peccato o uero sceleritate ala mensa di Põpino: ilquale nelli suo cõuiuii geta cipolle aglio & scalogne sopra la tauola per le sue uiuãde delicate.

Quale sia la differẽtia intra le parte di gli animali.

dI gli animali. & maximamente li qdrupedi. Li capi loro quãtumq; siano di alimẽto crasso cioe spesso. ta mẽ nutriscẽno molto: & inducẽ le febre melãconiche a lhomo: la genitura dil homo mirabilmẽte accresce. Li cerebri dili ucelli sono piu salutiferi che quelli dili qdrupedi. Map che le uirtute & forcie dili cerueli e frigida & humida: p il suo frequente usarli gienerebo flegma & hũori: & ĩducerebeno fastidio al stomacho & se el si mangiato dopo cibo induce uomi

to. Ma sompto inel principio dila cena non noce: & maxime se cũ mētha: aceto & cũ specie sera apparechiato: si padisse facile & ali calidi di natura cõferisse. Il seme uirile acresse & molifica il corpo. Dicessi che il ceruelo dil lepore & di conigli: puodeno molto cõtra li ueneni: Li ochi di gli animali: se li sono tenerini & di aĩali grassi quãtũq; siano humidi si tiene che siano di moderato nutrimēto. Questo cibo si chiamato dali liguritori cioe dali papatori: Bolus optalmia cioe bochon di passion a gli ochi. La lingua ha in essa humiditade q̃ si tẽpata intra il duro & il tenero. Et e uero che se le carne glãdulosa laq̃le lie cõtraria & nociua cũ ciascũa cosa licha & giota che lhabia ĩse & ha hũiditate si chuoce: & apparechiassi cũ specie: & suaue a mãgiare: & non si tenuta mal sana. Il core frigido & secco. & p questa cagiõe li acressen la melinconia: & tardi sono al padire: & tamẽ nõ poco nutrisceno. Io parlo dil cor morto: ma el uiuo e certo receptaculo di calore. Il pulmõe uiuo e di calida & secca q̃lita te. il morto di frigida & hũida qualitate: p la sua rara testura & & legereza si tenuto di poco nutrimẽto. Epar cioe il figaro ilquale etiã si apellato Iecur: genera grossi humori: duro al padire: tolle lappetito. Li figadi di gli animali che latano sono meno male sani p quãto si tiene opinione. Quelli di le galie: oche onuero di anatre: a q̃ste siagiũgeno. Di le capre & di bechi: li figati nõui tocare: ancho li debi fugire accio che nõ incorri i epilẽsia: cioe in morbo caducho: laq̃le li nostri chiamão comiciale morbo cioe morbo che sapiza facilmẽte. Contra di q̃lli ueramẽte il cuor dil lupo: nõ solamẽte non noce: ma etiã li idropici guarisse. Vale etiã il figato trito del cane rabioso: & beuuto cũ aqna econtra il morso di altro morso rabioso crudele. Le tetie pche sono uenenose & cartilaginose sono di uirtu frigida & sec

ca. Deq̄ e che fãno nutrimẽto craſſo cioe ſpeſſo: & quãto ſono piu abũdãte di lacte: rãto ſono di magiore alimẽto. La ſmilza on uero che liẽ: ſi ſia dicta: ha inſe certo acore ilq̄le p̄ auanti era ſtato receptaculo dila melinconia: queſta adiuta lappetito & il ſtõaco. Sacia tamẽ toſto. Il ſuo frequẽte uſarli fa la colera ni-gra. La ſmilza porcina ſi tiẽne che ſia mãcho mal che le altre Le ale digli ucelli icibo ſũpte ſõno ſaluberrĩe di alimẽto: & maxime quelle dile galine Sõnoui etiã a q̄ſte uiagiõgeno q̄lle dile oche: p̄ frequẽte momẽto ſe elui fuſſe niẽte dimal ſucho ſi pur-ga: & ſimilmẽte etiã li colli dile oche & di le galine: ſõno tenu-tĩ megliori che di gli altri uolatiui: ſe li nõ hauerano ſangue iter cutaneo cioe morto tra carne e pele. Di graue ſapore ſonno le rene receptaculo di lurina: & quaſi che li coli ſono cagiõe di cer ti humidi rincreſimenti. Itẽ difficilmẽte ſi padiſceno: & ſi cõuer tiſceno in catiuo humore. Le rene tamẽ di capreti dalate non ſonno diſpreciati impero che ancora nõ hanno in loro niẽte di terreſtre. Sõno di peſſimo alimẽto & fãno la colera melãcõica & ſono receptaculo di ogni rincreſcimento: quãtumcunq; obe ſino il corpo: cioe largano. Ampo mẽo ſono da deſpreciare q̄l li dili ucelli: & maxime q̄lli di le galine cioe li loro uẽtriculi: & li interiori. Li teſticuli de li animali giouẽi ſono megliori che di li uechi liquali tardi ſi padiſſeno: ſino reputati megliori. tamẽ quelli di le galĩe mai ſino diſpreciati. Nõ mi e diſpiazuto el pia tello di pallebo hoſto noſtro: ĩ elq̄le li piedi di uedeli bẽ lauati: & cocti cũ brodeto: ĩſparſi cũ ſpecie inela cena a luſãza rõana: negli apreſentoe. Et al mio parere era alq̄to acõcio cũ aceto: in modo che excitauão lappetito. Et queſto cibo ſi ſuole meter a la prima mẽſa. Sono di buono & facile alimento Conferiſſe al

pecto: mollifa la tosse: le uie di lurina ulcerate cioe excoriate sana. Gioua a qlli che hão fluxo. Da li medeci tamē piu fino cōmendate le parte di nanti di li animali che quelle da drieto.

LIBRO SEXTO. Di li obsonii.

c Erto el non parerebe che hauessão dicto ne explicato niente di la natura di quelle cose lequale la hūana cōsuetudine usa: se deq auāti nō assignasse la ragiōe di li obsonii cioe di li appechi di uiuāde fir da facti: laquale & li choghi: & li popinarii cioe li senischalchi comādano Vnde tutte le uiuāde che si usano nō hāno bisogno duna medesima coctura Et sapi che ogni apparechio uuole essere preparato cū la sua sasone. La carne dil boue uuole essere alessa: & quella di uacha. Alexo uuole essere il pecto dil uitello. La schina o uero la spina che piu e licito appellarla: si richiede essere arosta. Le cose di quelli medesimi ridurarli in pulpete. Tutto il castrōe alesserai: benche la spalla & le cosse siano buōe arostite. La carne dil porco ī che modo che tu la cocerai la trouerai essere in salubre: cioe nō buona. Tamen la sua schina quādo le fresca arosta: dilecta a la gula. Sōnoui che le cipole inel suo grasso buliēte cuoceno & deuorāo. Li capreti cōe ti piace a cuocerli sōno suaui & salutifferi: tamē le cose aroste sōno migliore riputate. Quella medesima coctura e quella di li agneli. La carne capria se tu ne uorai mangiare: la mangiarai il mese de zenaro cū lagliato. Li cerui ueramēte la pte dauāti māgierai cū bruodeto lardario cocta. Li lumbi cū la schina arostira. Di le cose ne farai pastelli o uero pulpete: qlla medesima coctura farai ali caprioli: dami & capre. Il porco cengiale cum la peuerata: o uero lo apparechierai cū bruodo lardario. Il lepore a rosto dritamēte neli cōuiuii apponerai: tamē la parte da rietro si riputata megliore. Quel

la dināti nō sarae uicio a cuocerla cū la peuerada: o uero cū il la ridario. Quella medesima coctura uuole il coniculo. Sōnoui che la carne orsina mangiano in pastillo.

Come sono da cuocer li ucelli domestiei et siluestri.

Iuceli amphiuii: cioe li ucelli che di terra & aqua certano il uiuere suo: come sono le oche: il Cigno: lanatre: grue: cigogne: & li altri che sono q̄si di q̄lla medesima natura: queste aleserai: Ma il pauone ueramēte: il phasiano: il coturno: laperdice: turdi: meruli: ficeduli: & le galinacē: siluatiche arostirai. Etiā questi uceli elixi cū il peuere: & la saluia nō parerano che siano insuaui. Il capone grasso arostirai. Quelli che serāno mediocremēte grassi alexerai q̄l medesimo farai dile galine: & polastre.

Di lo alexo.

A carne tagliata impeci laserai in aqua frescha p una hora. Dapoi la lauerai bene cū laqua calda: & dinouo la meterai inel lauezo cū aq̄ frescha: & uuole esser lauezo largo accio la nō boglia streta & poneraila al fuoco: & li meterai dil sale nāti che la boglia. Et quādo la comēcera a bulire. Alora bene la spumerai. Se tu uedesti sabione on uero terra messedata cū il sale. Torai cū li captia di laqua calida: & dētro infūderai il sale: & andara al fundo il sabione on uero terra il sale restera di sopra inel laqua. Et questa collata meterai inel lauezo. Et se la carne fusse uechia debi spesso trarla dil lauezo & rinfrescarla cū laqua frescha. Quel medesimo farai dil capone on uero galine che fussen uechi: & in q̄sto modo la carne rimagnera biancha cum il bruodo.

Arosto.

Arosto di quale carne ti piacera in questo modo: Se la carne fusse uechia. Quādo e lauera umpoco bulito: la trarai dil lauezo & la illariderai: & inspedo la fa

rai uoltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fus
se tenera cõe e la uitelina: & di capreto: senza darli boglio la aro
stirai cõe habiã dicto di sopra. Caponi: Phasiani: Capreti: Per-
dice: & ogni saluadesina che richiedi fir arostita: bẽ explumata
& tracti li ĩteriori lauerai inellaqua bugliẽte & lauati secũdo la
petito tuo cõ herbe odoriffere peuere & larido ben tagliato for
niti li meterai al fuocho cũ lẽto fuoco p prima & poi cũ piu fo
co li farai cuocere: & quãdo uederai che siano apresso che cocti
Li aspargierai cũ sale trito & pane dintorno: & poi li darai ma
giore fuoco che da prima: & cũ piu uelocitate uoltato il spedo.
Vnde subito tracta la carne dal fuoco: la laserai inel lauezo ri-
possare: & poi cũ aqua rosata insparsa la mãderai in tauola.

Peuerata cum saluadesine.

Euerata cũ q̃le carne di siluadesine che tu uorai farai ĩ
q̃sto modo: Apparechiarai inel catino tãto uino nero
garbo quãto aqua e ineso lauerai optimamẽte la car-
ne: & dapoi colla quella lauatura: & uiagiũgerai tanto sale quã
to si basti: & quella medesima aqua cũ la carne inel lauezo poni
al fuoco: cocta la carne latrarai dil lauezo: & ĩpadene la diuide
rai. Auerai poi fette di pane: & sopra la gradela le brostolerai:
& poi le ponerai amoio in aceto & quãdo aranno ben beuuto:
alora insieme cũ una libra di uua passula optimamẽte pisterai
A queste staria bene agiungerui il sangue di esse bistiole che co
cesti p la peuerata on uero li ĩteriori se el potesti fare bene pista
ti. Q ueste cose dapoi messederai cũ quel bruodo: agiungẽdo
ui umpoco di uino cocto on uero sapa cum q̃llo aceto cũ ilqua
le amogliasti il pane. Poi ueramẽte p il tasio colerai tute queste

cose insieme: apparechiate & poste inel lauezo asperse cũ peue re: gariophili & cinamo: & come uorai farai bulire: equalmẽte per megia hora inelli carboni mesedando spesso cũ la maza on uero cum la captia. La carne ultimate fricta cum il larido: partita inelle piadene cũ questa peuerada acuncierai & inconuiuio meterai. Molto & comodamẽte nutrisse. Gioua al stomacho: larga il corpo: ali colerici tamẽ noce: fa la pietra piu & meno secondo le cose che si poneno nela compositione.

Bruodo lardario.

b Ruodo lardario cũ carne diquale saluadesine uorai: farai in q̃sto modo. La carne ponerai inel catino inelquale ui sia tãto uino biancho quanto aqua: & quiui la lauerai. Laquale lauatura: come si cõuiene: colerai. cum questa lauatura & cum lardo & saluia minutamẽte tagliata: la carne inel lauezo cocerai. Et quãdo la sarae apresso che cocta: la infunderai cum le specie: Et accio che il brodeto sia piu spesso: tu uiagiungerai duo rossi doui duri cum alcune fete di pane biscoto: on uero secato & non in tuto arostito: & pesterai insieme: & pistate la messederai cum il brodo: & infunderai inel lauezo. Tamen meglio si farebe questo on uero dil sangue di li animali: cocti: on uero di interiori pistati di quelli animali: Cocta lane lapartirai al tuo piacere inele piadene: & inel conuiuio on uero tagliata minuta. on uero in peci cum il suo bruodo apponerai. Di molto alimento e questo Tamen farebe stõacho achui spesso lo usasseno Scalda il figato. & le rene. Noce ali colerici. Conuiensi solo a quelli che sonno flegmatici.

Cibario di saluadesine.

Ibario ilquale il uulgo ha corrupto il uocabulo: & di
c cono Ciuato: fassi ī questo modo. La carne siluatica:
cū aqua & aceto cū pari mexura cocerai: cocta la tra-
rai dil bruodo: & questa meterai in qualche ordegno & laserai
tanto ripossare che lumore essi fuori. Dapoi in optio lardo la
frigerai. Et se tu uorai apparechiarne duo piade: la potrai acon
ciare: cū una libra de una passula: megia libra di mandule cū la
sua pelle & pistale: a q̄ste uiagiūgerai alcūe fete di pāe nō mol-
to brustulate. & poi imbeuerate in uino garbo & poi pistate.
Messederai possa tuto cū il brodo inelq̄l arai cocta la carne.
Colerai poi tuto p̄ il sedazo chiaro inel lauezo: & bugliāno insi
eme sopra li carboni lōtano da la fiāma cū bona cura p̄ ispatio
di megia hora. Se cū specie la uorai acunciare: o senza sia algu
sto & piacere tuo: ma acūciarla torai giengero trito on uero ci
namomo: & piu & meno ui agiungi ultimamēte la cipolai pi-
gnata cū larido tagliato in fete bene cocta & pistata in lauezo
la laserai umpocheto bulire & da possa in piadena cū il brodo
partila. Nutrisce etiā q̄sto: ma tarda al padire: moue fastidio:
offēde il capo & gli ochi: al figato nuoce moue il uentre: ali co
lerici nuoce: & al pecto.

Pastilo di saluadesine.

Il ceruo ō uero dil capriolo farai pastello in q̄sto mo
d do: tu talierai la carne in peci nō grādi: & li darai uno
boglio cū aqua asedo & sale. Intenerita la trarai dil la
uezo: & laserai ieliquadri dūmēte che la si rafredi. Dapossa pi
per & cināomo cum trito la carne insieme cū lardo pesto ī mo
do di pinza ipasterai: agiūtoui certe fetoline di lardo p̄ longo:
& questo quasi come in foglie iuolgierai: et la apparechiarai di
torno cū grani di gariopholi. Dapoi hauerai farina bene bura-
tada et ipasterai: ipastata farai foglio a ciascū pezio di carne et

circũuolgierailì:et in forno cũ lento foco optimamẽte cuocerai Possi metere questo subito neli conuiuii. Et possi etiã seruare p uno mese:on uero almeno p quidece giorni. In ogni modo po co nutriscono:tardi sono al padire:Fa lasso il stõacho. Ali sple netici et a q̃lli che temeno il figato nucẽo. et exasperã il pecto.

Pastillo di cicuri. cioe di animali domestici.

Icuri appello tutti quelli liquali in casa si nutriscano cõme sono li uitelli. il capõe. la galina. et simili. Di q̃ sti farai pastillo ĩquesto modo:torai carne macra q̃ta uorai. et cũ il coltello minutamẽte taglierai. Grasso di uitello cũ specie in questa carne bene messederai. et inuoltate nelli suo fogli cocerai in forno. et quãdo serano apresso la coctura haue rai duo rossi di oui senza il chiaro. sbatuti cum poca acresta. et brodo grasso bene batuti cũ il bastõe rotũdo on uero cũ la ca ptia. et giterai inel pastillo. Sõno alcũi che alespecle uiagiunge no umpoco di giafrão. Puossi fare etiã questo pastillo senza fo glio inella padella bene uncta:cioe di capõe. polastra. pipione. et di quello che uorai. si integro come etiã tagliati in peci secun do la uoluptate et piacere tuo optimamẽte il cuocerai. In que sto uien grãde nutrimẽto duro al padire. ha inse puoco rincre scimento. Adiuta il cuore. il figato. et le rene. larga et muoue il uentre:

Crosta di animali domestici.

E tu uuoli crosta di pipione. et di quali ocelli uorai. fa che prima li boglino. et quando saranno apruouo la coctura. li trarai dil lauezo. et taglieragli in peci. et i frigierai inella frissura cũ abõdante larido. da poi ĩ padella be ne oncta. et la crosta ĩ leto inuolgierai. A questo apparechio si conuiẽne li susini et ceriesie o uero marasche. Accresta dapoi et octo oui sep iu cõuiuii hauerai. et se mẽo cõuiuii mãcooui me

terai cũ puoco brodo: menato cũ il baculo rotũdo: a questo ui messederai il petresemolo: zusuerde & altre simile herbecine ta gliate quãto minutamẽte sia possibile: & al fuoco meterai lõta no da la fiãma: & buglia lẽtemẽte e necesso Diessi etiã messeda re cũ la captia ouero cusilieri tãto lõgamente che facẽdossi spes sa la materia: si arpigli a la cusliere. Buterai da poi questo bro-deto iella crosta: & metila al fuoco come se la fusse torta di car ne: & cocta inel cõuiuio la apponi. Molto nutrisse: lenta al pa-dire: lasserati puoco rincrescimento: reprime la colera exaspera il corpo.

Fricto di qual carne tu uuoli.

f Ricto di uolatiui o uero di qual carne tu uuoli: farai a q̃sto modo. Carne ouero ocelli bẽe exẽterati & laua ti: o uero minutamẽte: o uero ĩ quatro quarti tagliati in pignata cũ lardo meterai al fuoco: & cũ la captia spesso uol-gierai: acio non si attegni da li lati: & quãdo apresso la coctura serãno: tu trarai la maior parte di larido: & duo rossi di oui cũ acresta di battuti: brodo cũ specie mixto infũdera inela pigna-ta. Doue le necesso che tãto el boglia che a cõpimento si cuoci: A questa piadena alcũ ui agiũgeno il giafarano: acio si faci piu colorita. Nõ sarae etiam alieno da la uoluptate il petresemolo minutamẽte tagliato inella piadena inspargiere: & subito repre sentare neli cõuiuii. Nutrisse molto & tardo al padire: scaciera la colera. il cor: il figato adiutera: & le rene insieme.

Pastillo in pignata.

p Astillo in pignata farai in questo modo. Carne di ui-tello cũ il grasso minutamẽte tagliata: in pignata me terai: pipioni & pulli se tu uorai uiagiungi. La pigna ta al fuoco di carboni lõtano dala fiãma acio la nõ boglia cum furia meterai. Et quãdo la cominciera a bulire la spumerai: lu-

ua paſſa dapoi ui meterai: la cipola ultimate miutamẽte taglia
ta frigierai cum larido: & fricta la meterai nela pignata: & quã
do tu pẽſerai che tutto ſia cocto: li infunderai acreſta cũ le ſpe
cie. Sõnoui che ui infũdeno duo roſſi doui bene agitati cum la
acreſta. Molto nutrica tardo ſarae a la decoctiõe. farati nauſea
cioe uoglia di euomere: nuocera al ſtõaco Scalderati il figato:
& le rene: multiplicherati il ſpermo: offenderae il capo: & li
ochi.

Mirauſe a la catelana.

c Atelani giente certo lauta cioe polita & neta: & laq̃le di ingiegno & di corpo da le uſance italiane non ſono molto diſſimili. Lo obſonio cioe bãdixone: ilq̃le loro appelão miraufe: cuſſi ſi apparechião Capone o uero polaſtre: o uero pipiõi bene exẽterati & lauati apponeno i ſpedo & uolgieno al fuoco tãto che ſiano mezi cocti. Dapoi li tragieno dil ſpedo: & tagliati i peci in la pignata li apparechiano. Mãdu le dapoi bruſtolate ſotto la cinere calda & forbite cũ pãno di lino & piſtate. A queſte alcune fete di pane bruſtolate uiagiũgeno: & mixte cũ aceto & bruodo ſi cola p il ſedaceo. Poſte tutte q̃ſte coſe nela pignata iſparſo cum cinão giengero & zucharo molto & tãto inſieme laſſano bulire al fuoco di carboni lonzi dala fiama lentemẽte: fino che ala iuſta coctura el ſarae. meſſe dãdo ſempre cũ la captiola acio la materia non ſi aprehẽdeſſe inſieme. Niente e piu ſuaue cheq̃ſto cũ il mio Valiſchara mi ricordo hauerne mãgiato. Et e di grãde alimẽto. tardo al padire ſcalda il figato & le rene. Larga il corpo. & moue il uentre.

Che uno pauone cocto poſſi parer come uiuo.

ſ Ia occeſo il pauõe o uero ĩfrigiẽdoli una pẽna inel megio di la ſumitade di la teſta penetrãdo inel ceruello.

o uero sia scanato come il capreto: acio il sangue nesca fuori.
Poi dala gola fino a la coda destramẽte si sfede la pele & possa si scortica la pele cũ tuta la pẽna: & tirassi fino al capo: ilquale scorticato: & riseruate le ale cũ la pelle: quel pauõe cũ specie & herbe odorifere impirai i spedo lo arostirai: fiti primo ampo p il pecto di gariofili & iuoluto il collo cũ lino biancho sempre cũ aqua humectãdolo: acio che in tutto nõ si dissechi. Cocto il pauõe tracto dil spedo cũ la ꝓpria sua pelle il coprirai. Et acio che el pari che el stagi i piedi: fassi alcũe uirgule di ferro aposta & si ficano giu p le gãbe in una tabula a questo fabricata: & per il corpo a la testa & ala coda ladapterai in modo che il ferro nõ si uedi di fuori. Sõnoui che per festa & riso ui meteno in becho camphora cũ lana: & quãdo el si mãdato in tauola: li iponeno fuoco inela lana & arde: laquale cosa nõ piace a Giellio ilquale tenne il fuoco. Puossi etiã durare il pauone arosto cũ fogli doro p piu piacere & a magnificẽtia cũ sparso cum specie prima: Quel medesimo potrassi fare di fagiani grue & Oche: caponi: & daltri ocelli. Le uero che tardi sono al padire: puoco nutrisceno accresceno la colera melãconica: & nuoce a quelli che senteno dal figato & da la smilza.

In porcello arosto.

L porcello quãdo ãchora el lacta scanassi: & dil tuto si rade dil pello: Poscia il sfende p il filo de la schia & & trali li interiori dil corpo: liqli cũ larido aglio: & cũ herbe odoriffere minutamẽte taglierai caso gratato oui sbatuti pip pisto: giaffarão i puluere riducto cũ le cose superiore bene messederai. Questo apparechio riponerai inel corpo al porcello: i mõ che qllo che li haueui tracto dil corpo: tutto li ritorni dẽtro. & poi cũ spago il cusi: i mõ che nõ ui esca fuori il pastũe

predicto. Cuocessi in spedo o uero inelle gradella cũ lẽto fuo-
go: o uero inel furno accomodamẽte: acio che parimẽte tutto
sia buono al mãgiare: dũmentre che el cuoce: habi axedo: pip
giaffarano insieme mixti cũ saluia o uero rosmarino o uero ra
musculi di lauro: & cũ queste spesso lo aspergi. Questo mede
simo potremo fare di la ocha: anetra: grua capone pulastra & si
mili. Male & puoco nutrisse questo: tardi si padisse: al stõacho
il capo a gliochi & al figato nuoce. Induce opilatiõe: crea il ma
le di prieda: accresce la flegma.

Pullo in acresta.

Vocerai il pullo cum la carne salada. Et quãdo el sia
megio cocto: torai granelli di uua giu di li graspi: &
inel lauezo bugliãdo iponerai petresemolo & menta
minutamẽte incisa: piper & giaffarano triti Tutte queste cose
inel lauezo doue la polastra serae cocta infunderai: & subito la
riponerai in piadena. Questo apparechio nõ senza ragione. B.
da poggio spesso mi hae etiã cõuidato frequẽtemẽte usa: impo
che niuna cosa e piu salubre di questa laquale nutrisse: facile si
padisseno: al stõecho: al cuore: al figato: a le rene si conuiẽne: &
scaccia la colera.

Pollo arosto.

L pollo bene pellato: facto neto & lauato arostirai: &
arosto i piadẽa appõerai nãti chel si raffreda: & cũ suc
co di põi arãci: o uero acresta cũ aq̃ rosada: zucharo
& cinãomo bene trito ĩfunderai: & apponerai nel cõuiuio. Que
sto nõ dispiace a bucino, alq̃le dilecta le cose garbe & dolce ĩsie
me mixte: acio che li reprima la colera da laquale el fi excitato:
& che li largi il corpo:

In pulpa uidelina.

I la cossia uidelina taglierai carne macra: & tagliata ĩ
peci lũgheti & subtili: appechiala batuta cum la schi
na dil coltello grosso: & poi colpato ĩ modo che la nõ

ĩ ſtraci p il batere ĩmoderato.& ſubito cũ ſale & finochi triti in fundili. Dapoi baſilico & petreſemoli cũ larido bene tagliato: & cũ ſpecie aſpſo: ſopra le pulpe diſtẽdi: & ſubito q̃lle iuoltate le ponerai in ſpedo al fuogo: & habbi riſpecto che nõ ſi diſſecaſ ſeno troppo: & cocte ſubito le apponi a li cũuiuii. Nutrirano molto: renderano il corpo ſaldo: & laſſerati puoco rincreſcimẽ to.

In pulpa romana

c Arne di uitello taglierai che nõ ſiã maiori peci di uno ouo ĩ modo che nõ ſião dal tuto diuiſi lũo daltro: & cũ ſale & coriandri ſimplici o uer finochi peſti ſubi- to inſpargile: & intra due tabule alquãto le debi ſtruchare. da- po poſte in ſpedo cũ fete di larido tra luna & laltra: acio non ſi tochio. & acio che tropo nõ ſi diſſechino: al fogo uolgierai tãto che ſi cuocino. Di molto & groſſo alimẽto e q̃ſto. Tardi etiã ſi padiſſe: & ſtrigie il corpo.

Exicio di pulpa: cioe mortadele.

d Ila coſſia di uitello torai la pulpa: & quella o uero cũ graſſo di quel medeſimo: o uero cum larido minuta mẽte taglierai zuſuerde & petreſemolo piſterai: uno roſſo douo cũ caſeo trito dibattuto cũ il bacheto rotũdo: o ue ro miſcula: cũ ſpecie lo in ſpargi: & di tutto fane uno corpo me ſedato cũ la carne. Et poſſa taglia di q̃ſto paſtũe a la grandeza di uno ouo: & in reticelo di porco ouero di uitello la iuolgierai & i ſpedo al fuocho meterai: & cũ lento fuoco cocerai. Le giẽte uulgare chiamano queſto mãgiare mortadelle: ilquale mãgia- re certo e migliore quãdo le poco cocto che quãdo le tropo co cto. Per laqual coſa tardi ſi padiſſe. Fa opilatiõe: gienera il ma le dila pietra: tamen adiuta il cor & il figato.

Exicio cioe mãgiare di interiori.

l O figato di porco o uero di qual animale ſi uoglia al

quãto elixato pestalo al modo che tu suoli pistar il caseo. Dapoi tuoli uẽtre porcina &taglialo altretãto quanti sono li figati cũ altretanto di caseo uechio zusuerde: petresemolo: uua passula: specie minute & trite cũ duo rossi doui dibatuti messederai: & piu quanti ti parera che basti. Di questo riducto insieme farai balote a la grandeza duna noce: & iuolgierai nel reticello di porco o di uedello: & quãdo uorai nela frixura frigierai cum lardo o uero cum grasso: Vuoleno lẽta & picola coctura: queste dal uulgo sino appellate tomacule: leq̃le forsi meglio saria a dirli omacule conciosia che siano inuolute inel reticello: o uero tomacula: come piace a martiale.

Farcimine cioe pastume per budeli da impir.

p VLpa uitelia & grasso di porco bene pistati: caseo trito cõe gratato uechio come grasso: specie trite. Duo o uero tre oui agitati cum il bacheto rotũdo: sale quãto ala cosa si richiede: giaffrano per darli colore. tutto messedarai insieme: & hauerai il budello ben mũdo & lauato inelquale inicerai questa materia. La coctura sua si richiede inel lauezo inel bruodo. Nõ durã boni senõ p duo giorni. Tamen potrasi seruare p quĩdeci giorni se tu li meterai piu sale: & specie: on uero se al fumo li dissecherai.

Lucaniche.

E uorai bone luchaniche: Torai carne macra & grassa isieme & sia porcina: & trati fuori l nerui & le pelicule et cũ li pistelli la taglierai miuta: & se la carne sarae libre diece: uorai libre una di sale: & uncie duo piper megio pisto. et bene messederai insieme cũ uncie duo di finochi bene mundi & bene cõfricherai tuto insieme: et laserai per uno giorno cõfectare i elcatino. Il giorno sequẽte li budeli bene neti di questo pastume impirai: & al fumo li suspendi.

62

Gealatina in piadena.

f E tu uorai duo piadene dil quel pulmēto cioe apparechio: ilq̄le il uulgo appella gialatia. Torai piedi q̄rāta di castrōe bene netati biāchi & tracti li ossi: & in aq̄ frescha p tre onuero q̄tro hore lasarai: lauati & posti in lauezo doue sia una īgiestara di fortissimo aceto biācho: & una de uio biācho maturo: & duo di aq̄: agiūgēdoui tāto sale q̄to sia assai. Fa dapoi che el boglia cū focolēto & habi amēte ēt di spumare diligētemēte. Et q̄do sarāno megi cocti: auerai piper rotōdo: piper longo: cinamomo spiconardo quanto che basti & arompili piu tosto che pistarli: & in lauezo li reponi due siene tāto boglino che diuegnino al terzo. Alhora trarai fuori li piedi. Il bruodo lassa bulire di nouo: diece chiari douo cō il baculo rotundo tāto agiterai che siano cōuersi inspūa. Queste cose dieno tāto bulire quanto una uolta onuero duo li īuolgierai cū la cusliere. Tolte di lauezo subito cū uno sacho dilino duo on uero tre uolte colerai: Tale bruodo inelle piadene īfunderai sopra li polli on uero capreti on uero capōi bene cocti & tagliati in peci & asiuti dala humiditate & queste ripuono in luocho frigido & humido: doue tanto laserai che tuto sia arpigliato & cōgielato: Possa di queste piadene nō ui māgi il mio Voconio acagione che la colera laquale lo exagita non multiplica cū suo grande male.

Capreto in aglio.

Apreto integro on uero uno quarto tagliato in peci: feti di lardo & spichi mūdati di aglio dintorno impiti: & in spedo al foco uolgierai. Humetandolo spesso cum ramuscoli di lauro on uero di rosmarino: di questo apparechi infrascripto: cum acresta & cum bruodo grasso duo rossi di oui bene di batuti. duo spichi daglio bene pistati: puo-

co di giaffarão: puoco di piper ui messederai: & ĩ patella lappa
rechiarai: dapoi come ho dicto: quello che si cuoce: aspgilo: co
cto apponilo ĩ piadẽa: & parte di quello apparechio sopra li in
funderai: & cũ petresemolo minutamẽte tagliato lo inspargie-
rai. Q uesto apparechio come el sia bene cocto: diessi mãgiare
tosto acio nõ si rafredi. Questo non mangi sorbicello ĩpero che
loffende la uista: & se uenus fusse morta la suscita & desmesse-
dela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.

c Arne macra dila cossa uitelia in fette nõ troppo subti
le tagliata: & sbatile cũ la schina dil coltello: dapoi cũ
sale & somẽce di finochi bene pistati inspargile da lu
no cãto & da laltro: intra due tabule le restrigierai sotto pressa
p megia hora: dapoi sopra le gradelle al fuoco di carboni le co-
cerai. uolgiẽdole da luna pte & da laltra agiũgẽdoui fete di lar
do: & spesso uolgiendole: acio el fuoco nõ le secasse tropo. Nõ
sia tropo cocto questo pulmẽtario: caldo si debi mangiare neli
cõuiuii. acio che piu exciti lappetito di mangiare & il desiderio
dil beuere dessedi: Questo debi usar bibulo ilq̃le si lamẽta che
in lui la sede e cõe morta. Nota se tu li frigierai cũ grasso: cum
li petresemoli ũ puoco diffriti nel grasso: dapoi cocte le brazo
le & insparsi sopra la piadena sarae al modo di la massara mia.

Ineli iocusculi cioe interiori.

i Nteriori o uero di porco: o uero di qual anĩale tu uo
gli: tagliati ala grãdeza di una noce: & aperti & ĩspar
si di sale finochi & specie dolce minute: ĩuoltati in re-
ticelo uidelino o uero di capreto: sepate luna da laltra: poi cuo
cerale non molto: & cũ puoco foco: & cocte subito le mangie-
rai. Saranno simile ale mortadele.

Succidia: cioe carne salata porcina preparata.

h

63

Arne sallata cũ larido messedata: in fete taglierai: & i
fersora la frigerai alquantulo: & poi cũ aceto zucaro:
cinamomo: petresemolo minutamẽte tagliato asper
gerai: Questo medesimo potrai fare dil persuto & di altra car
ne sallata. Ma questa il succo dil citrone o uero di pomi rãci si
richiede essere infusa Crida in questa opinione Bibulo: & senza
sapore acro: acio piu uehemẽtemente li sia excitata la sete: affir
ma che questa sia da fir diuorata. In el tordo a sapore.

q Vãdo tu hauerai arostito il tordo al modo che si con
uiene. Mãdule pistate insparse cũ sandali: cũ acresta
& brodeto messederai: & puoco giengero & cinãomo
li inspargierai. Messedate tute queste cose p il sedaceo inel laue
zo manderai: & quãdo harano un puoco bulito: tu li infunde-
rai inella pignata doue trouerai riposti li tordi arosti. Sõnoui
che dicono essere meglio sopra a li tordi arosti: strucarui li po-
mi naranci & inspargierli cum specie dolce.

In capo di uitello.

i L capodil uitello o uero di boue cũ aqua calda il pel
lerai: come si consueta a li porci. Se tu el uorai alesso
quando el sia cocto sumergilo i agliato. Se arosto ti
piacesse impito di specie aglio & molte herbe odoriffere infor-
no cocerai. In ceruello di uitello preparato.

d I il capo di uitelo elixo trarai il ceruelo cum ilqle duo
rossi doui ben di batuti: uno puoco di piper trito: po
ca acresta: sale a sufficiẽtia: messederai. Poi mixte tut
te queste cose insieme i frissura cũ grasso tãto poco frigierai che
solo un puoco la materia si arpiglia: o facessi un puoco spessa:
Diessi mangiare presto tale apparechio nanti che el si raffredi:
impero che el serebe la piu disauia uiuãda che si mãgi. De chi e

che Palelo hosto spesso a cena minuita: doue tale cosa lappara chia.

In oceli minuti.

Iceduli cioe oceli minuti leuate bene le piume & sēza aprirli ne trarli niente di corpo: inuoltati inela foglia di uite cū uno puoco di sale finochi & larido & cū cinere calido & carboni coprirai & cuocerai nāti megia hora. Se arosti li uorai alligane quatro al pari: & ponili acirco il spedo ligadi p li piedi & p li capi: acio che se fusse trāsfissi: non hauesti nulla che māgiare. Sōnoui che ne lultima coctura li instillano cioe pergotano cum larido.

Piadena a la catelana in pernice.

I le perdice aroste & quasi cocte: li leuerai le ale & le pulpe da una banda & da laltra: & apparechierai cū poco sale: specie gariofoli triti Succo di citro o uero ui pomi rāci: acio che meglio tutto si in corpori insieme. Dessi messedarle nanti che le meti sotto le ale & le polpe. Necesso e poi presto uoltare il spedo: & cocto a cōpimēto calda diessi de uorare. Di questo cibo il nostro Todesco usa spesso: quātūq; el sia accerrimo inimico di catelani: impo che la in odio la gieneratione di quelle giēte: & nō la piadena di tale bandisone.

Liquame cioe ogni grasso liquido.

Mēto cioe grasso di porco quādo le frescho minutamente tagliato a la grādeza di una castagna: & aspgi lo cum molto sale & pesterai: & pistato lo lasserai per uno giorno: & il di sequēte meterai i lauezo al fuoco: se el sarae lire cento cum due ingistare daqua il cuocerai: & cū lento fuoco falo bulire fino chel sia bēe colato. Da possa p il colatore il colerai torai q̄llo chē i laq̄ nodera. Et gouernato el liq̄me i ordegno apto & i luoco fresco o uero sotterāno p uno āno il cōseruerai.

64

Inel uentriculo di uitello.

i L uidelino uentre in uno di cãtoni pforarai: & trarai fuori la malicia & ogni sozura. Et inel uentre bẽ lauato meterai le cose chio ãotaro: Caseo uechio: oui quatro bene roti: puoco di piper lieuemente pisto: giaffarano poco: uua passa ĩtegra: petresemolo: amaraco cioe maiorana: mẽta tagliata. Tutte cose mixte inel uentriculo siano serate: & ĩ la uezo siassi bene cocto.

Perna: cioe persuti.

f Icherai il coltello in megio il persuto: ilquale come a Varrone piace: e dicto dal piede psuto. & odorerai il coltello: & se lhauera bon odore: il psuto sara buono: se nõ hauera buõ odore le da rifutarlo. Il buono cuocerai ĩ uio biãcho: o uero aceto. Sõnoui che dicono che le da giũgierui altretãta aqua: & maximamẽte publio: ilq̃le nõ beue uino. Questi certo si ĩgannano. che le piu suaue ĩ uino puro: o uero in aceto: & dura piu lũgamẽte. Nõ e da cuocere il persuto ne e ragione che el si tragi se non quando el sia refredato.

Sumen di lingua: cioe grasso di lingua.

n On uole esser la sumata molto grassa: ma uole esser rossa sia cocta al modo dil psuto: ma alq̃to meglio: Etiã la lingua uuole questa coctura. laquale quãto le piu grassa le migliore. Et questa quasi medesima ragione uuole le altre carne porcine salate.

In pastello di galline.

l E creste di poli partirai in tre pte: & li iteriori ĩ quatro. Li testiculi integri lasserai. Taglierai larido in fete: & nol pistare. Due o uero tre oncie di grasso di uitello minuto taglierai o uero in luoco di grasso medola di mãzo o uero uitelina agiũgerai. giengero cinãomo zucharo. torane tãto che basti. Et tutte queste cose cũ marasche seche a nũe-

ro di quaranta ui messederai : & apparechia in pastello apto a questo cum faria impastata facto: & in forno o uero sotto il testo cum carbõi cuocerai: & quãdo el sia megio cocto: duo rossi doui di batuti. puoco giaffarãno & acresta sopra li infunderai.

In pipione senza ossi.

p Ipione depillato & bene lauato: p uno giorno & una nocte lasserai amoio in aceto forte. Dapoi lauato: & impito cũ herbe odoriffere tagliate & cũ specie. Alexo sel te piacera: o uero arosto farai: adũ modo & a laltro el trouerai senza ossi:

Di uno solo pipione fassene duo.

p Ipione senza aqua cussi acunzamẽte depulmerai che nõ li arõpi la pelle: dapoi li trarai li iteriori cũ auertẽtia che la pelle rimagna itegra: & la dricerai & drita la ĩpirai di optimo pastũe: & poi parera tuto ĩtegro. Il uero pipione a questo modo arosto fricto: & alexo farai: Arosto quando el sia megio cocto lo insspargerai cũ sale & pane trito cioe gratato: & poi lo ongerai cum il roso douo qibattuto leuemẽte accio el faci crosta in loco di la pelle: & quãto el nõ sia in tutto cocto alora li darai piu foco & uolterai piu frequentemẽte acio el si faci piu colorito: & da poi lo apponerai inel cõuiuio.

Viuanda biancha.

Viuanda biancha: laquale piu aptamẽte se li diria leucophagio: aquesto modo p dodeci conuidati apparechierai mãdule libre due state amoio in aqua per una nocte: & pistate i mortaro bene pisterai: inspargiendoli umpoco di aqua accio nõ facino olio. Dapoi il pecto dun capone senza ossi: similmẽte pisterai: & apparechierai la pupa dil pãe che prima sia stato imbeuerato in acresta on uero inel brodo macro. Vlterius giẽgero una uncia: & zucaro me gia libra uiagiũ

gerai tutte queste cose messederai isieme: & p el sedaceo la colerai in una pignata müda. Boglia dapoi sopra li carboni cum lento fuoco: & cum la cusliere spesso messederai accio la materia non si apprẽdi in una massa. Quãdo el sia cocto ui infũderai uncie tre di aqua rosata & inella mensa meterai in piadẽa doue sarae la carne: on uero daspse: ma ali minori lameterai. Laq̃le se inel capõe deliberasti infundere: accio la pari piu bella & dilicata: li inspargierai grani di pomi granati. Ma se uolesti partirla in duo bandisone aparte di questa ui potrai adiũgerli uno rosso douo battuto cũ giafrano insieme cum pocha acresta infusa sarae colorito. Laquale p il colore io la apello gienestina. Laltra parte biancha come le apponerai nel conuiuio cõe ho dicto. Di questo apparechio io ho sempre posto dinãti ali Apiciari Cum uie ragiõe ueruna p laquale piu tosto siano preferite a le gulle di nostri maiori che a nui. Et tamẽ se da loro nui siamo superchiati quasi tutte le arte: ampo inellarte di la gola nõ sião iuncti. El non e in tuto il mõdo irritamente ueruno di gola che non sia transferito qui si come al gimnasio cioe recertaculo dili popinarii on uero paparie: inelaquale luoco accerrimamẽte de tuti li apparechi dile uiuãde si disputa. Hoo idei imortali: moque euoquo e Martio mio dacõferire di apparechi di pape: dal quale grãde parte & queste chio scriuo ho hauute che lui le a facte uno altro carueade dirai che sia: se tu lalderai disputar alãprouisa di le cose proposte.

Mangiar biancho ala catelana.

f Arina di optimi risi cum duo ingiestare di lacte di capra i lauegio meterai al fuoco largo dala fiãma accio non prendi il fumo. Dapoi il pecto duno capõe morto inquel giorno: & quasi mego cocto partilo quasi come i cer

ti fili subtilissimi: & posti inel mortaro duo & piu di tre uolte pisterai. Et quãdo il lacte auera bulito megia hora. Qui quel medesimo capone riducto in fili apparechierai cum una libra di zucharo: & fallo bulire p hore q̃tro messedãdo sẽpre tale uiuanda cũ la captia: alaquale si arpiglierae come tremẽtina quãdo el sarae in tutto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco & ultiate cum aqua rosata la infunderai come habiamo dicto disopra & partiraila inelle tue scutelle: & nõ sarae male a inspargerle di sopre cum il zucharo trito. Impo che el si dice che il zucharo nõ e ad uersario di ueruna uiuanda. A questo il nostro Galbes: Rizone: & mi conuidarono spesso. Eraui etiam Tridento ilquale diceua che mai lui non fu aniuna bandisone piu uolentieri in cõpagnia ne che meglio li sapesse.

Bruodo consumado.

Epole fare il bruodo cõsumato di capõe: õ uero di fasião: õuero pdice: õ uero capriolo: õ uero di pipiõi on uero di colũbi siluatici: Ma se di capõe el uorai: Toli uno lauezo che tegni q̃tro igestare di aq̃ equi in ponerai il capone cum li ossi bene roti i molti luochi: & il apparechierai: cũ una uncia di carne porcina salada macra. piper grani trenta roto poco: cinãomo non molto & grossamente tagliato: tre õ uero quatro gariofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinq; cũ duo di lauro. Lassa queste cose bulire per septe hore: on uero che el desbogli che el resti per duo scutelle on uero meno. Guardati di cunciarlo cum sale ne cum carne porcina se tul festi per i firmo. Poche specie nõ sarãno deuedate etiã darlo alinfirmo. Ma al modo primo si dato ali uechi & aquelli che sono sani.

Brodeto giallo.

66

Renta chiari di oui: acresta: Bruodo di uitella: on uero di capone poco giaffarano: poco cinamo: isieme uno catino arõperai & messederai. Mixte tale colerai nil sedacea in la pignata: In questa darai opera cũ fuoco di carboni largo dala fiama si che non prendesse il fumo si cuocino. Et messederai sempre cum la captia dũmente si cõminci a farsi spesso. Alhora il leuerai dal fuoco comodamẽte inel conuiuio partirai in diece persone & quãto le nele scutele diesse inspargiere cum le specie questo nostro brodeto.

Brodeto biancho.

m Andule libra una pellerai & pisterai: inspargiendole di poca aqua rosata o altra aqua accio nõ facino olio ma migliore e la rosata. Dapoi a queste uiagiungerai uinti chiari doui: umpoco di pane biancho: mogliato umpoco di acresta & giengero biancho: bruodo quanto bisogna: & pisterai tutte queste cose insieme & ben messederai: & poi p il sedacco colerai inel lauezo: cuocessi aquel modo come quel di sopre.

Brodeto uerde & farassi rosso.

t Orai tutte quelle cose quale si cõtengono inel primo brodeto: excepto il giafrano: & a quelle cose le herbete & un poco di petresemulo: alcune foglie di formento: se alhora sarãno uerde tutte pistate uiagiũgerai: per il criuelo passerai & cocerai come quelli di sopre: & etiam cũ poco di acetosella.

Viuanda che il uulgo chiamano zanzarele.

o Vi septe megia libra di caseo gratato: itẽ pane gratato pesterai: & mesederai insieme: & apparechierai iel lauezo doue sia brodo i giafranato: quãdo el comiciara a bulire doue duo & tre uolte cũ la captia harai uoltate le meterai nelle scutelle. cuocessi tosto queste.

Viuanda uerde.

Iuãda apparechierai al modo che abiamo dicto auã

ti: ma in luoco dil giafrano meterai herbe & cum esse lapparechierai: lequale habiamo cōmemorate inel bruodo uerde.

Viuanda in boconi: cioe gnocheti in balote.

Orai le cose chio ho dicte dināti: & quelle medesime come uorai bianche on uero giale on uero uerde. Sōno alquanto piu dure queste che quelle in lauezo quā do el comincia abulire cū li cusliere picola spesso sian poste & presto & sigilatamēte cioe partite luna da laltra. & cō lamano gietādole presto luna drieto laltra.

Viuanda biancha quasi come di sopra.

Hiari doui: pane biancho & trito: & poco caseo cum lacte mandulino messederai: & apparechierai inel lauezo quādo el comencera abulire cum bruodo di uitello: on uero di capōe grasso: & cuoci al modo che abiamo dicto di quelle di sopre.

Libro septimo.

On solamente le altile cioe ucelli & animali siluestri: hāno facta la gulla īdustriosa ma anchora le cose inanimate come sono legumi: fungi: tuberi: & alcune herbe si de orti come siluatice lequale sono memorate dali philosophi in li animali uegietatiui ma p la mia deliberation comēzaro adire di la possanza & natura de quelle piu presto che di māzare dessi: cioe dile uiuāde lequale di quelle medesime cose si fāno. Ne ancho certamēte non tengo che el sia fuori di preposito da questa cosa. & principalmēte pche a lordine di le uiuande si richiedi dil farro: & orzio dire qualche cosa in che cibi lo uxiamo quantūq; al luoco doue dal pane abiamo dicto breuemēte le loro condictione habiamo explicato.

Dil orzo.

He loro di generatinne di formento inel primo libro abiamo dicto. La fortia dilquale si tenuta essere tem

perata. Dequi e che poco el nutrisse: Laqua cocto cum esso agi ungendoui mielle: on uero gli ciriza: cioe ligno dolce e cōtra le malatie lequale prouēgono da tropo calore fa bono profito. Questo etiam frequentemente usemo inele uiuāde come q sot to apparerae. Lamito etiam facto di questo: al pecto none in congruo.

Dil farro:

IL farro ilquale alcuni li dice adoreo: alcūi dicono che le di generatione di adoreo: e temperato. Facile si padisse: forbe rifresca: il suo frequēte usarlo: sera le fibre cioe le uie dil figato & dila smilcia: a quelli che anno il male di la pietra: dila uesica: & a le rene. nuoce

Dil amito.

IO amilo ilquale intra li formenti di bona sustancia: Celso il cōmemora: Io pēso che e sia quello che li me dici di nostri tempi hanno mutata la lettera che doue prima si dicea amilo: & hora il uulgo li dice amito. Questo ap parechiato cum le mādule & zucharo: humilia lo epiloto: il pe cto il simile molifica seda la tosse. tamen gienera sangue nō bo no.

Di la simila.

A simila si sole fare di formento lauato secco: & lieue mente roto sotto la mola: p quāto dicono li medici. Dicono etiam che di questo fassi uiuande meliore che di amido: impero che questo si da il calore & la sete extingue: & rinfresca il figato

Di la alica cioe spelta.

IA alica Celso la cōmemora intra li frugi di bona sub stantia: come e il formento: il siligine cioe segala: lori zo lamido: lequele tamen lui appellan panificia. Dila halica tamen lorizo & la prisana cioe spelta si sole fare di opti me sorbicione: & diciēsi pulticule cioe pulentine: come piace a

Columela: di lorizo come dice Celso: e deriuato da lorizo. Sono ampo che tengono che questo sia latino: & non extremo.

Dil riso.

r Iso ilquale p antiquo uocabulo tengo che sia appellato oriza: e di calida & secca uirtute. Et p questa cagione molto nutrisse: maxime se cũ mandube piste lacte & zucharo come poi si dirae: sarae aparechiato. Cocto in aqua pura astringie il corpo. Et il suo frequente usarlo noce aquelli che sono assueti hauere dolore di corpo.

Dil panico:

I tale substãtia si tienne che sia il panico miglio. & legumi quasi tuti: Il panico come dice Plinio: e cussi dicto impero che el si inuoltato ĩ panicelli. Il panico precipuamente in equitanea si usa. La giente pontica non preferisse alcun cibo al panico. Abunda etiam di questa la regione Circumpadana Il panico trito & sumpto in uiuanda. simplice el el stringe il corpo: & cocto cum lacte nutrisse molto

Dil miglio.

L miglio el panico smagrano la terra: & per questa cagione non sono da seminare intra li arbori che fructano ne intra le uite. Li ethiopi cioe li saracini neri: non conoseno altre fruge che il miglio & lorizo. Ralegrassi etiam la cãpagna dil miglio purgassi inel mortaro cum il pistallo: cõe molte altre cose. Li uilani chiaman questo purgamento appludan. Dil miglio fassi piu cose: il pane piu dolce: dilquale quelli di la dale alpe: & maxime in subri lo usano. Il miglio cũ mosso messedato il suo precipuo uso e in luoco di medicina: & dura in tutto uno anno: Lo usare il miglio si tiẽne: che sia pegiore che il pãnico. Secco certo e & frigido. tardi si padisse: & male nutrisse.

68

D la faua.

L A faua ītra li legumi: laquale si dicta da larcoglieresi assai riputata & riuerita: impo che certo di essa fassi il lomēto: de la faua neli sacrificii. Da le uiuāde di faua Pitagoras se ne abstēne: o uero p cagione che questo fusse cibo da dare p lanime di morti: cōe lui diceua: che p le case si usauano: o uero pche questo cibo cum la sua inflatione e molto contrario a quelli che cercano la trāquilitate di mente: & incita la libidine: laquale a la natura sua dispiaceua. Et questa dicea che era simile a li testiculi. Sola la faua intra le frugie che si māgia etiā si empie quādo la luna cresce. Cū aqua marina ne cū altra aqua salsa nō si cuoce: & e la prima di legumi che nanti linuerno si semini: quātūq3 Varrone dica che a la priauera la sia da seminare quādo le infiore ama molto laqua: quādo li fiori sono caduti la uuole puoca aqua: la faua in egypto na ce cū spinoso tronco & foglie cōtra la edacitate di li cocodrili. La natura di la faua e frigida: quādo le uerde la tēde ala humiditate: laq̄le noce al stōacho: secca tamē e pegiore. Et māgissi come si uoglia in cibo fa mali insōnii: cōsparsa cū specie si tiēne che māco offēdi:

Di la cexere.

L A cexere e salsilaginosa: & p questa cagione il capo si brusa: & po nō si die seminarla se il giorno nāti la nō si bagnata. Ha piuxore differētia: di grādeza: di colore: di figura. di sapore: & e simile al capo dil montone: La rossa e di piu calda uirtu che la nera: & la biancha piu temperata e la nera. Il suo bruodo & di quella che e remolita gioua al pecto: a la smilza & al figato: tuoleno le opilatione: rompeno la pietra nela uessica: purgano le rene & la uessica: rende chiara lo uoce: commoueno il corpo: cacciano li lumbrici: cioe li uermi dil corpo. La cexere frescha nuoce a li budeli & al stoma-

co & fa puzare il fiato & la boca. Di la cexerela.

Vi etiã la cexerela che e cexere minima. & ha li cãto-
e ni diſeguali. come li biſi di grandeza. Dulciſſima ſi
mile al leruo. & e piu firma la nera : la roſſa : che la
biancha. di uirtute e ſimile cũ certe ſorte ceſere. Di li biſi.

Mpacientiſſimi dil fredo. ſi tiene che ſiano li biſi. & p
i tale cagione ſi ralegrano di eſſere ſeminati in aprici lo
gi infacie dauſtro al tẽpo diuerno ĩ facile & ſoluta ter
ra e dolce & cõe dice celſo mẽo enfla & meno noce che la faua.

Dil faſeolo.

L faſeolo on uero faſcello: ilq̃le Maro lo appella uil-
i le: & ha tolta queſta denominatiõe da una iſola che ſi
chiama faſuolo nõ molto lontana dal monte olimpo
poſta come ſcriue Apulegio : ha uirtu calida & hũida il faſolo
acui lo uſa: & larga il corpo & lingraſſa moue la uria: gioua al
pecto & al pulmone. Il capo tamẽ riempie di groſſi & di perni
cioſi hũori. Et induce graui & iſpiaceuoli inſomnii: La ſua fri-
giditate & malitia poſſi ĩparte humiliare: cũ origano cioe puli-
zolo: piper ſenauro ĩſparſo: uino puro: altuto e da beuere drie
to li faſuoli. Di la lente.

A lente ſi ſemina come li biſi cũ il giumero: ama la lẽ
l te terra piu toſto magra che graſſa: uolle etiam ſecu-
ra dal cielo. Sõnoui di duo generatione. Luno e rotũ
do & piu nero. Laltro trage ala ſua figura di lẽticula: e di frigi-
da & ſecca natura p quanto ſi tienne la ſcorcia larga il corpo la
ſua medola ſtringe difficilmẽte ſi padiſſe: colera melanconica:
genera & produce la lepra: infla: & induriſſe & fa ſpeſſa la car-
ne: noce al cerebro & al pecto ĩpediſſe gli ochi: reprime uenus.
Puoſſi corregere la ſua malicia in q̃ſto modo. Gieta uia la pria

aqua di la sua coctura. Inella secūda agiungiui aceto & specie: nō serae etiam catiua la farina dorzo agiungerla inela lenta inel lauezo acio che la sia di molto & bon nutrimento.

Di la uecia & di leruo.

I A ueza: la ceserela: & leruo il farago: sonno atrouate piu tosto p cagione dil bestiame che di li homini. Tamen il suo uso: si atroua hauere hauuto forcia in medicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto p sue litere. La sua uirtu molifica la tosse: & gioua al pecto. Questo il uulgo il chiama rouilio.

Di il louino.

L A somēza di li louini fanno le terre lete & i grassa: & quando il troncho & le foglie sōno nasute & che labi fato il fiore al sole cōtinuo si uolge come lo helitropio cioe el girasole. Questo usano li uilani in luoco di clepshydre quādo laiere e nebuloso. None di ueruna spesa il lupino come si consta: & nonae bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di tutti li legumi si semina: & lultimo si recoglie. Luno & laltro q̄ si di septēbre. Tre uolte allanno fiorisse: arcolto si cōserua uoluntieri al fumo. La sua uirtute & forcia e calida & secca: & quā do le macerato e di natura on uero forcia frigida salato inella qua e per cibo alhomo. E amaro cōe le cose di medicicina. Imposito sopra il uentre ali puti e contra li lumbrici: & a quelli e apropriata medicina: Molto e etiam contra tutte opilatione. Duri tamen sono al padire: nutrica etiā hūori crudi & maligni.

Dil caneuo.

Eminassi il caneuo inel tempo come il lino: & si apparechia cioe si scorcia dopo la uindemia. fane la comoditate per nostri bisogni per corde & per filare: Dicessi che il caneuo cresse in albandica in modo di ferule che se usa-

no in scambio di dardi cussi uien grande in quella regione. Di le somẽce dil caneuo pistato fassi certe uiuande: lequale al stõa co: al capo: & ultimamẽte a tutte le membri molto noce.

Dil sambuco.

I L sambuco e di duo generatione & piu il siluestre il quale alcuni il chiama thamiatem: altri il chiamano obulo. Il fiore suo inuiuande mangiato gioua aquelli che hano male di figato: ali hidropici: & al male di cuore Lo acino cioe pomelle nere cõ lequale si tingeno li capigli cani: beuuto cum aqua: moue la urina. Le foglie inel uio ressisteno ale picature dili serpi. Laque inellaquale la foglia sia stata amoio sparsa per casa occide li pulici Laqua dila decoctiõe dile foglie sparsa doue sian le mosche si moreno.

Di la zucha.

I A zucha piuxore fiate acresse inel suo corpo: & spesso in lungeza in forma di serpe: & nasce in luochi humidi: & godessi dila libertate pẽdente: In lungeza di noue piedi si lege che cresete una zucha. Li medici antiqui hãno diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele di uirtu humida & & frigida. Nasuta & sumpta in cibo: & il stomacho rilassa cioe a larga & extigue il desiderio di beuere: & molifica il corpo: offende le budele. Quanto le sonno piu longe tanto sino tenute piu saluteuole. Q uelle che sonno cresute inel corpo dessicate al fũo & euacuate le somẽce: Fino seruate dali uilãi p seruare le semence per fabricare gli orti loro. Le zuche etiam quando sono tenerine taglliali leuemente la scorcia di sopra & tagliata in forma anguinea cioe di bissa: & dessicate li uilani leusano linuerno.

40

Di le atriplice: cioe spinace.

a Triplice io pẽso che siano quelli che li uilani chiamano spinaci: da li spini quali hãno nele somẽce sue: Ele herba familiare a mãgiare: & e di frigida & hũida substãtia: & piu tosto possiede dali humori. Sõno alcũi che nõ uorebeno che li atriplice fusseron quelli liquali si chiamano spinaci: quãtũq̧ li habino la sua similitudine: & quasi quella medesima forcia: Impo molificã il corpo: & giouã ali hicterici: cioe auriginosi: dala similitudine di loro: p il sparso felle: cõe dice Varro. Il figato calido rifrescha: reprime la colera accesa.

Dil rauo.

i L rauo sie sta lecto: cħ ele di uaria generatiõe: da Dẽocrito si dãnato cõe cosa contraria al corpo hũano. Impero che dalui el pensa che nasci le inflactiõe di il stõaco. Cõtra questo dice: Diocles: & etiã Dionisio p le sue uirtute extimã che el rauo sia necessario: cũciosia che el sia calido & humido: & molto nutrisse: tiẽsi che el larga. Accresse la genitura & maxĩe se sotto la cinere & carboni el cocerai: Nõ sarae ancho senza utilitate. se gitata uia la prima aqua. di la sua decoctiõe. lo alexerai cũ la secũda aqua. Agiuntoli specie lequale li togliono la sua iflactione: Bene cocti cõmoueno la urina. toleno lardore. extigueno la sete. ma al contrario. male coti. generan iflactione & opilatiõe. Le coste dili raui pistati cum il grasso gioua & e medecina al dolore di li nodi. & scaccia il fredo dali piedi. Laqua nelaq̃le se sarão discocti presta salubre rimedio ale gote frigide. Le da guardarsi quãdo chauiamo li rapi che dẽtro nõ ui siano alcune bistiole chiamate uruce. impo che sono ueneno se. lequale li greci chiamano : Columella dice che la donna che ha el mẽstruo amaza queste se la andara tre uolte

intorno descauiada e descalza a ogni orto che le habia dentro

Dili napi cioe chio tengono per nauoni.

I napi ui sono piuxore generatione: & una medesima uirtu non e in tutti. Li napi che tẽden in altitudine: & lequale fino dicti da corintho parẽo di sopra terra da la magiore parte: questi si seminan in lochi deuexi & amano lochi sechi. Li lothasii ueramente sono pacientissimi dil fredo. A pruouo li italiani gia ali meturnini si dauão le palme: cioe in signo de uictoria. De li ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe de qui dale alpe. Tutti li napi tamẽ ben che siano luno magiore on uero minore di laltro sono tenut calidi. Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il corpo: & il uentre. Et tienessi che il suo frequente uso genera colera.

Dil herbeto: & di lerbeta.

Erbeto intra le herbe familiare digli orti e generatione leuissimo al padire ilquale io tengo che: si pri i duo mainere: cioe il nero ilquale e calido. Quasi leua il capo cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come lactuca. Et quasi nõ e ueruna herba hor ensia piu larga di questa. Certi herbeti ui sono pigri di natura: & penso che siano senza forcia: & che conturbano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cibo sedano il tropo & supchio mẽstruo di le femine. Ma la herbeta laquale e bi ncha e quella che in se tiẽne il megiano temparamento: e utilissima al figato & ala smilza: cũ le specie dolce leq̃ le humilia la sua salsedine: & utilmẽte le mãgião quelli che hano tali diffecti. Item la estate rileua li ardori. & r duce lapetito dil cibo ali lãguidi cioe debili & distalẽtati. Empie di lacte le femine che nutriseno puti: mãgiate cũ il suo ꝓprio bruodo mouene il corpo: & gitano uia quello: & sũpte in cibo stringieno.

Di le brasiche cioe uerze.

I E brasiche: lequale quelle medesime e licito che si appelli & caulicule & caule: cioe uerzole & uerze: quelle che si chiamano caule: il uulgo le dice Tyrio: & crescono piu che le altre. Vano auanti a tutte le altre herbe familiare che di horti si mãgiano: come piace a catone: & maxie la lauanda laquale in piuxore cose e salubre come el dimostra. Che quasi sei cento anni luso di le brasice: cioe uerze fu la medicia al populo Romano: cato dice: Nõ era anchora conuenuti li medici inela citade: liquali dapoi certo riduseron la peregrina facultate di larte dil sanare: Furõ etiã trouati li pigmẽti: cioe medicie & li astãti spiciarii & speciarie: & a q̃ste cose agiũti li precii che di esse uolesserõ: Oltre dicio li uilãi & li soldati le gloriose piaghe gratamẽte curauano cum queste uerze: & di queste honoraueno: si per la salute cõe p il mangiare. La generatiõe di le uerze si fãno che siano tri secũdo cato: una cũ foglie: distese: el pie de grãdo: leq̃le fino dicte Pitaguriche Laltra crespa di foglie: & chiamassi Appiana Ad questa io lappello Zeuiana: laquale in ueronese paese di zeueo uoluntieri nasce: & in crapranicense loportata. La tertia minore di foglie & di tronco humile & tenera laquale etiã e minuta di foglie lequale non fino aprouate. Seminãsi tuto lãno le uerze: nel equinocio & autũno si strapiãtano. La cima nela priauera uale: laquale la uiẽne in fastidio a Druso: da Tiberio suo padre fu increpato. Sõnoui di estate: & nel autũno: & poi linuerno. Et di nouo fãno le cime. Niuna generatione di herbazi tãto fertile come q̃ste: Si cõsumão cum la sua propria sterilitate. Eui etiã uerze siluestre di tre foglie: neli uersi di diuo Iulio neli zuochi militari precipuamente celebrate: lequale ne la obsidione dyrachina. come ne le militare expro

batione appare: come io credo che intēdiati: & q̄sta gieneratiōe di uerze: loro appellauano lapsana Cōstassi che la uerza e di calida & secca natura: & p questa cagione acresce & multiplica la colera melāconica. Fa fare mali insomnii: puoco nutrisse al stomaco puoco giouano al capo: ali ochi p la exalatiōe. molto noce: Linuerno se la se cuoceno cū carne grassa sono piu tollerabile che lestate. Dicessi ampo che la purgano il flegma: humilia la gola: fa la uoce piu chiara: se le si māgiāno cū il primo bruodo: Et gitādo uia il primo & cocte il secundo stringieno come lherbeta. Questo affirma Aristoteles inele pblemate: niuna cosa meglio medicare ali nuriagezo che la uerza: cioe dato il suco in beuāda. o uero la somēza: laquale la sua forcia troppo diuertisse: cercādo le cose alte: al meato di la urina le pduce. Vale etiā il succo cum uino beuuto contra il morso dil cane rabioso.

Dil farro in bruodo.

d

Ile cose simplice assai di alcune di quelle habiamo dicto: hora mi riuocano li cuochi ali apparechii. Il farro mundo: & lauato: inel bruodo dil polo longamente cū ocerai: cocto ui meterai parte inel catino. Qui tre rossi doui: & quando sarae alquanto refredato cum il giaffrāo li dissolverai: & di nouo lo apparechierai iel lauezo riponēdolo: & cū specie lo inspargierai.

Rexi in che bruodo tu uoi.

Exi apparechierai al modo dil farro. Alcuni nō li meteno li oui: questo lasso in tuo arbitrato: impo che sēza etiam si puode fare.

Meglio in piadena.

Eglio cū aqua calda ben lauato: cū brodo di carne cū lento fuoco lōgamente cuocerai: & spesso messederai cū la cuslieri: ouero cūla captia lōtāo dal fūo il gouernerai: dapoi cū giaffrāo acio sia piu colorito meterai i tauola.

Viuanda di pane gratato.

i L pāe trito lasserai alquāto bulire inel bruodo di carne: & quando lhauera un puoco bulito: meterai in ql medesimo lauezo un puoco di caseo trito & come el sia alquanto amoiato: il messederai cum colore gialo: questa uiuanda parera piu grata. Brodeto che si chiama uerzuso:

Vatro rossi doui freschi: megia uncia di cinamo: zucharo uncie quatro succo di narrancie altretāto: aqua roxada uncie due: cum il baculo rotundo siano menate īsieme: & riducte in uno corpo: & coceralı al modo come habiamo dicto che debi cocere il brodeto gialo. Nō sarae etiā fuora di proposito agiungerui il giaffarano: acio el sia piu grato. Q uesta sorte di uiuanda precipuamente lestate si riputata salubre: impero che certo molto & bene nu.risse: rifresca il figato: & reprime la colera. Piusore sorte uiuāda di faua frācta.

A faua diffracta bene munda & lauata ponerai al foco. Et quando la in cōmincia a bulire tu exprimerai la prima aqua: & la apparechierai cum tanta aqua frescha che la sopra auāza di duo dedi: agiungendoui tanto di sale quanto sia basteuole: lontano dila fiāma per il fumo: & e necesso che la boglia coperta tāto longamente che la sia cocta & riducta come pulenta. Dapoi si debi menare tanto inel mortaro fino che la si faci tutta in uno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo scaldisi: & quando la uorai ponere nele piadene: tu lapparechierai ī questo modo. Taglierai una cipola minuta ī una pignata cum olio buliente la cuocerai: & cum uno poco di sal uia la concerai: o uero cum fichi tagliatiui dentro o uero cū pomi cocti insete tagliati: o uero cum uua sicca. Q uesta buglicndo dicssi ponere nele scudelle. Sonnoui etiam alcūi che cum

ſpecie la inſpargieno. Faua in friſſora.

Aua cocta & colata da laq̃: & cũ cipole figi: ſaluia & cũ piuxore altre herbe hodoriffere iela frixora cũ graſſo: o uero cum olio bene uncto. frigierai: i pignata o uero in piano diſteſa in forma di pinza: & le infunderai cũ ſpecie.

Viuanda di bixi.

I bixi fa che boglino una uolta cum carne ſalata porcina. Et tracti di laqua poſta nela friſſora cum fete di carne ſalata. & maxime di quella laquale la macra ſi diſtingue dala graſſa apparechierai. Bene ampo uorebe che q̃lle fete prima haueſti un puoco fricte. Dapoi agiuntoui un puocho di acreſta: un puoco di uino cocto: o uero un puoco di zucaro cum cinamomo: & poi in tutto cocti caldi ſi mãgiano. A queſto modo etiam cuocerai li faſuoli.

Viuanda di carne.

Arne macra alexa minuta taglierai: & tagliata in brodo graſſo di nouo per megia hora cuocerai agiungẽdoui prima la pulpa dil pane trito puoco peuere giaffrano puoco: & quãdo ſarae alquanto refredato: oui diſſoluti & dibatuti & caſeo trito: petreſẽolo amaraco: cioe menta minutamẽte taglierai cum puoca acreſta. Maſſedate tutte queſte coſe inſieme: & menate: in quel medeſimo lauezo concierai: & cũ le cuſliere o uero captia lentemente menando: a cagione che la materia nõ ſi reprehendi in balote. Queſto medeſimo potraſi fare di li interiori: & di li polmoni.

Viuanda di budelli.

Ache li budelli ſiano bene mundi & cocti: & poi poſti inel lauezo al fuocho cum qualche oſſo di carne ſalata acio che ſiano piu ſaporiti & habi riſpecto di nõ

li aconciare cum sale: & quando sarãno cocti: & tracti fuori: li taglierai in peci non grandi. Dapossa uiagiũgi mẽta: saluia: sale quanto sia bisogno. Et fa che di nouo cum queste cose agiungete boglino un pocheto. Et dopo cocti sarãno & posti nelle piadene o uero scudelle: li inspagierai cum specie. Sõno alcuni che ui ifundẽo il caseo trito.

Viuãda di budelli di trura.

I budeli di truta bene lauati & megi cocti: cũ pocheto peuere trito: perresemolo: menta & saluia minutamente tagliati aconcierai: & quãdo li hauerai aconciati nele piadene: tu li inspargierai cũm bone specie dolce.

Oui di truta aconci che si crederae che siano bixi

E oue di la truta apparechiate aconce & cocte: tracte tracte dil lauezo. & partile in peciolini: & acio che il bruodo pari essere piu turbido: torai di la pulpa o uero molena dil pane: &amoiato cũ questo bruodo il messederai o uero cum il bruodo di pesce il triderai. & p il sedaceo il colerai. Se p il tẽpo potrai hauer di il dicto brodo q̃to che basti ne torai: & cum questo uiagiungerai le specie giaffarano petresemulo. & menta tagliata: & posto tutto nel dicto lauezo: di nouo esse oue cuocerai & tu dirai al mangiare & al ulderle che siano bixi.

Viuanda di lactuche.

Inouo le lactuche: & maxime dil megio cioe li coresini cũ uno ouo & cum le zuche: cum acresta cuocerai.

Viuanda di pomo roseo.

Omi rosei per il colore io penso che siano cussi appellati: li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando sarãno apresso la coctura: in quel medesimo lauezo acũ-

cierai uno puoco di petresemolo & menta tagliata. Et se la uorai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane come habiamo dicto de le oue di la truta. & facilmēte la inspissierai. Et quādo inele piadene tu lhauerai acunciata: tu alhora la potrai ispargiere cum optime specie: & a presenterai nela mensa.

Similia in tale muodo si apparechia.

A similia cioe frumento franto come farro in bruodo grasso & bugliente meterai messedandola al continuo con la cusliere on uero baculo rotondo. Per meza hora boglia con fuoco di carboni & lōzi dala fiāma acio nō riceuesse el fumo cocta & posta in scudelle cum caso gratato & con specie aspergi: & in tempo di dezuno con zucharo & cō sugo de mandole & aqua rosa potrai apparachiare & cuocere senza bruodo grasso questo zouera a Marso che ha una frequente tosse.

De lapparechio de raui in patina.

Aui bene lauadi & mundadi si tagliano i fette: & optimamente in bon brodo grasso cuosi. Cocti & pistadi ritornali al fuoco se tu puoli cō meglior brodo che il primo con un pezo di carne porcina salada: & metiui dil peuere trito: & um puocho di giafrano: & con essi leui un boglio: leuali dal foco & manda in tauola: de questa uiuanda non manzi il nostro galba elquale se sforza retenir la urina.

Di lapparechio di finochi.

I finochi si coceno quasi come la brasicha cioe la uerza: ma meglio si dieno tagliare e cocere amano el peuere la carne porcina salada on uero olio al suo apparechio:

Exitio romanico cussi si apparechiato.

Arina optimamente buratada: & ipastada cõ aqua & facti ssoi longi & morbidi & riuolti su la mescola nõ siano molto subtili poi siano tagliati p largeza de un dedo picolo che parino binde ma longi quãto e ssoio: & nel brodo bugliente si dieno cuocere: & se li tempi richiedesseno che si cuocesseno in aqua dali dil butiro cũ puoco di sale. Cocto meti impiadena con butiro: zucharo: specie dolce: & ala mensa ra presenta.

Exicio frumentino: si preparato in tal modo.

O frumento exitio: si fa quasi come el romanico predicto: ma el si fa alquanto piu grosso: & poi si taglia piu minuto: el suo apparechio fassi come lexicio romanico predicto.

Viuanda di radice di petresemoli

Adici di petresemoli ben lauade: & sele fussen dure caualí il legno: in brodo di carne cuoci le Cocte & tagliate minute: cũ peuere: giafran & in altro bruodo non men bono che il primo ritorna al fuoco. doue fali umpoco buglire: & poi nele piadene apparechierai.

Zuche fricte: cussi si apparechiano.

Vra il scorzo ala zucha: & per transuerso in sonde subtile taglia ponine in lauezo & facino un boglio poi trale del lauezo & distendele sopra una tauola asugarsi. Et in uoltate in farina & in sale minuta frizile nel olio. Fricta metila in piadena: Habi il sapore facto di aglio & fior di finochi. & cũ uno mollo di pane amoiado & dissoluto cũ acresta i modo chel sia piu chiaro che spesso: & colalo p il tamiso chiaro: & in fundilo sopra la piadena del fricto. Sõnoui etiã alcuni che la acresta solamente cũ il fior di finochi infundeno: & se tu uorai il sapore gialo azonzili un puoco di giaffarano.

Viuanda di codogni.

Odogni in bruodo macro cuocerai: & pestali: pesta di cũ succo di mãdole: cũ brodo di uidello o uero di polli distridalo & colalo per il tamixo chiaro & buta lo in lauezo: azonzili poi giengero trito cinamomo: cioe specie dolce: zucharo & uno puoco di giaffarão: & metilo al fuoco so pra li carboni: luntan da la fiãma: & boglia lentemẽte: sempre messedando: Sono alcuni che butiro o uero grasso fresco cola to ui pongono. cocti & in piadena posti cum specie & zucaro asperzi: & porta a tauala: Viuanda di faua farcta piena.

A faua grossa quanta a te piace: metila a mole: & lassala tanto in aqua che la diuenga molificata et tenera dapoi cum uno coltello che tagli bene fali uno buso dala pte dila semenza nera di sopra a forma duna chieriga: & glia uia quella parte d scorzo in modo che quello che dẽtro nõ si artegui p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo: et fa si che nõ rõpi la scorza et serua tal scorce quella piu quantita che potrai: habi poi mandole bianche ben pistade cum aqua ro xata et cũ buon zucharo: et di tale pasta empi li scorzi: et poi me tile al fuogo in una pignatela ouero in padela senza aqua: et cũ lento fuogo di carboni le cuosi uolgẽdoli destramente cum rispecto sempre che non si brusino. Cocte ponile nele scutelle cũ buon bruodo et petresemoli incisi minuti: et altre herbicine cũ specie inspargile et manzisi calde et il simile potrai fare dila faua minuta. Viuanda canabina: ad altro modo.

Iuanda canabina p dodexe persone cõuidate fa in questo modo. Tuoli libra una di canabi cioe somence di caneuo bene mũdo. et tanto cuocilo che el si sfendi. Cocta insieme una libra di mãdole: et azõziui molena di pane

pistata in mortaro: & cum brodo magro tridale insieme: & dis solute colale p il tamixo & metile nel lauezo al foco. & spesso messeda cũ la captia agitãdo: & quando sara quasi cocto: azõzige meza libra di zucharo: meza onza di giengero trito: un pocho di giaffarano cũ aqua roxada & cocto in tutto partilo nele scudelle inspargila cum specie dolce & manda nela mẽsa. Io pẽso che questo sia simile ali baricocoli di senesi: perche de molte cose laudabile se fa uno tristo manzare: perche difficilmente se padisse: & genera dolore & fastidio:

Viuanda di carne cussi sapparechia:

p Er diece persone libra una di pãza porcina: o uero uitulina bene aleserai. Cocta & poi tagliata minuta cũ megia libra di caxo uechio cum uno poco etiã di frescho & grasso: & cũ herbe odoriffere bene tagliate: peuere giengero & garofili triti azõzi: & messeda bene ĩcorporando insieme. Sone ẽt alcũi che nõ hano p i cõueniẽte agiũgerli il pecto dil capõe pesto. Tutte q̃ste cose cũ faria bẽ biãcha & neta reducta ĩ ssoi subtilissimi & tagliati ĩ peci grãdi come possi ipir: grãdi come una castagna. & empi del pastume preparato: & ben ĩuoltata poni nel lauezo cũ brodo grasso cororado di giaffarano & lassa cuocere: & cũ puocha coctura si cuoceno. Redule in piadene cum caso trito o uero gratato & specie dolce aspergi e Puossi fare tale uiuanda di pecto di faxiani perdice & di altri. animaleti simili uolatili: Et diremo a questa uiuanda mortadele castegnole: quãtuncũq̃ lauctore li dica el nome sopradicto:

Esicio sciciliano preparamo in questo modo.

Arina bene buratada & bi ancha cũ chiare di oui aq̃ rosata & cõmuna bene ĩpastada: & ridula in pastili o uero ssogli subtili cõe una paglia: lõghi uno someso distẽdili: Et qui habi uno stillo di ferro alquãto subtile & cauato nel me

gio: et cum il capo i cauado taglierai super il foglio: tuoli quel che tagli et lassa il resto. Dessicata al sole tale uiuāda durera p duo et etiā tre āni. Maxime se dil mese dagosto sara ipastata et siccata: se cū la luna crescēte sarāno ipastati. Inel bruodo grasso cocte et in piadene riducte cum caseo frescho et cum specie dolce debi aspergierle et uoleno duo hore di coctura.

Viuanda dicta uermiceli:

Arina preparata cōe habiamo dicto di sopra et impastata riducta in sfogli tagliati in peci a lungeza et largeza duno dedo: et chiamerali uermiceli: Al sole bene dessicate p duo āni: et piu si conseruerano. Cuocessi p spacio duna hora in bruodo grasso: et in la piadena appechierali cū caso frescho et specie dolce. Et a tēpo di degiūo cū succo mādolino & cū lacte caprino cocili: ma pche il lacte nō richiedi tāta coctura: fali pria buglire alquāto i aq̄: et poi cum la pte di laq̄: et agiōgiui il lacte et cōpi di cuocerli. Cocti cū zucharo ricordati di inspargierli. Et tutte uiuāde di farina uuoleno tale coctura: et nō li cuocēdo in lacte fali coloridi nel brodo cū il zaffarano.

Viuanda dicta minutal herbacelo cioe uiuanda di herbe

Oglie di uida et di bugulosa: quādo il lauezo boglie broale: et subito trale fuori: et poste sopra una tauola cum petresemolo et mēta cruda tagliale minute: et tagliale minute: et tagliate pestale nel mortaro: et in lauezo cum brodo grasso apprechiale. Puoco bogliāo et cocte cū il peuere trito aspgile: et in scutelle manda in tauola calda.

Rexi in mandole cussi fino apparechiati.

Er diece psone megia libra di rexi cū aq̄ tepida lauadi duo ouero tre uolte: lauadi et cocti distēdi sopra una tauola in pēdente: domentre che laua esco fuori. Apparechia-

46

di dapoi nel mortaro cum una libra di mandole pelade pesta: cum aqua fresca inel lauezo per el tamixo colade meza libra di zucharo azonzi: & lõtano dala fiãma sopra li carboni meseda- di cum la captiola p il fumo: & necessitali bulire meza hora. Et in questo modo puoterai cuocere li rexi cum lacte caprino: Et pche presto riceueno il fumo: pero se questo occoresse: tu li li- bererai dal fumo in questo modo. Tuoli li rexi in tale muodo dil lauezo & metili in uno piatelo o uero catino & nõ tuore q̃l li che sono sul fondo dil lauezo: o uero di quelli che si tengono ale bande dil lauezo: & quelli aspegi cum puocha aqua fres- cha & metili in uno panno di lino biancho & mundo & expri- mi bene laqua fuori. Et questo replica tre o uero quatro fiate: & li trara il fumo: puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non fusseno cocti: & essendo cocti & rimeti: i a scaldare cũ uno po- co di bruodo grasso & in tale muodo leuerai etiã il fumo al far ro: & altre uiuande simile: & niuno e piu efficace modo di que sto a trarli il fumo.

Viuanda mandolinar

Libra una di mãdole bianche cũ la polpa dil pãe remo lito pesterai. Pestade & dissolute cũ aqua frescha inel lauezo p il tamiso funderai: cioe colerai: & al muodo dicto di sopra cuocerai: agiungendoui meza libra di zucharo. Questo ama puoca coctura: & piu tosto liq̃do che spesso mi piace. Sõnoui etiã alcũi che li agiõgẽo uno poco di aq̃ roxata:

Esicio di la pelle di capi di polli.

Le teste ouero li capi di poli quãdo le hauerai lessate le uerali la pelle dintorno. & maxie quella dil collo. Ta gliala in peci ptida & di nuouo in bruodo grasso per meza hora cuocerai: agiõto giaffarano p farla colorita. Et po- sta in piadena cum caxo trito: & cum specie conspargile. & cal da nela mensa riponi.

Bruodo in cexere rosa.

Na libra di cexere rosa: & quanta piu ti piace lauerai cum uno puoco di aqua calda: Et lauada & apparechiada inel lauezo senza laqua che la die bulire cũ meza oncia di farina: un buoco di olio & sale per uinti grani: peuere francto poco: cinamomo: pesto: & cum le mãe mesederai p buon spacio. Poi lameterai al fuoco cum tre ingistare daqua agiungendoui foglie di saluia & di rosmarino: & radice de petresemolo tagliare minutamente: & tanto bogliano che si reducano per octo scutelle. & quando che apresso che cocta li instilerai umpoco di olio: & se per amaladi la festi: nonui metere olio ne specie.

Bruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la schena del coltello & ben lauata la crosta & pestali: & pestadi distẽdi sopra una tauola. Poi libra una di farina & posta sopra la tauola in forma dun circulo & in farinata la tauola sul fũdo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro on uero cinque chiari doui ben roti & dissolute & incorporate con il pane & cõ la farina & bene messedate & riducte alla forma di anesi cioe aquel la grandeza: cõ il criuelo criuelarai la farina da quella forma di anesi: & quello che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: che el si secca & siccata la materia: quando la uorai adoperare ponila inel bruodo grasso cõ foco lento per meza hora il coserai & cõ zafrã el colorirai: & basteraiti per diece scudele: diessi inspargire con caso trito & con specie.

Bruodo in zuche: si prepare intale modo.

A zucha in brodo o uero in aqua con pocha cipola cocta & minuta tagliata inel lauezo colerai per la captia forata: doue sia bruodo grasso cum un poco di acresta

& giafrano : & quãdo hauera umpoco buglito leuala dal foco & un poco fredata: duo rossi doui con poco di caso uechio trito & dissolui insieme: & torn ela al foco acocere messedãdo al continuo a cagione non si apicino in balote & in pedisca la coctora: on uero non si brusiano translatale inele scutele & con le specie aspergieraile. Lacte in le zuche: q̃sto e lapparechio.

A zucha lessa: & collata fuori laqua p el criuelo o uero p la captia forata fundila: & in lauezo con suco di mandole: & in ultimo con lacte caprino boglia : dapo sia agrestato on uero facto dolce cũ il zucharo secundo lappetentia dili conuidati azonzerai. Carabazo ala catelana.

A zucha chiamata carabaza ala catelana ben mũdata in lauezo posta cũ lardo tãto al fuocho laboglia quatro hore spesso messedãdola sopra al fuoco di carboni. Poi brodo grasso & giallo & zucharo & specie apparechiando inel proprio lauezo azonzi. Sono alcuni che duo oui cum acresta & caso trito & disoluto: & messedata: come inele zuche abiamo dicto none senon aproposito a farlo.

Bruodo in faua frescha si prepara.

E faue pellerai al modo che fai le mãdule cũ laqua calda. In lauezo con bruodo grasso cũ carne porcina salada meti al fuoco doue quãdo sia quasi cocta al tuo iudicio petresemolo & menta minute tagliate azonzerai. Cuosere etiã a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle: ampo: & non peladi come la faua.

Ver uso a tempo di dezuno.

Andole mundate dale scorce: & peste & trite cũ polpa di pane in beuerato in acresta messederai & dapoi giungerai succo di la rance: pocho zucharo & aqua ro

ſata: zafran poco: & in corporate p il tamiſo cioe ſedacio colerai inel lauezo: & farai luntano dala fiama bulire un poco meſſedãdo ſempre & uolgiendo.

Leucofago a tempo di dezuno.

Andole bianche libra una e meza: peſtale bene & pulpa di pane bene moiado i bruodo di peſſ; o uero nel cuocere azonziui la polpa dil pane predicto. Dapoi peſta meza libra di peſſe marino on uero fiminale polpa di lucio leſſo con mandule: on uero cum ſucco di larance on uero cõ acreſta: aqua roſata zenzero uncie una: zucharo uncie octo ad meſſederai. & reducto quaſi tutto in uno corpo: colerai jnel lauezo per el ſedazo. & fa che cõ foco di carboni largo dala fiãma boglia um poco. & ricordati di meſſedare alcontinuo.

Biſi a tempo di dezunio. ſi preparan.

Parechia li biſi a tempo di degiuno cõ lacte di mãdole. p ragione come abiamo predicto nel lapparechio dil uerzuſo & nel leucofago:

Minutal cioe uiuanda di herbe.

Rbe familiare in aqua bugliente poſti. & ſubito tolte fuori. & tagliate minute. Dapoi nel mortaro bene peſtadeſa che boglino fino ſiano cocte & come ſi cõuiene azonziui dil zucaro.

Minutal ad altra maniera cioe ut ſupra

Rbe domeſtiche. come di ſopra habiam o dicto. cocte & tagliate i bruodo de carne graſſa onuero i oglio on uero in butiro cuoci. Q ueſto cibo e di puocho nutrimento. toſto ſi padiſſe: moue il corpo. & acreſce la genitura. & ſeda il lardore de lurina.

48

Viuanda canabina: cioe di caneuo: in altra forma.

Emenci di canabi cioe di caneuo: & pomila in aqua a moio per un di & una nocte: & quel che stara di sopra laqua butalo uia. Lo resto tuoli con mãdole bianche pesta bene. Pistade dissoluile cioe dist adale con brodo de pesse: zonzendogui um poco di zucaro & aqua rosa: & cuocile insieme ben messedãdo per uno octauo duna hora: tal uiuanda no ne bona p amaladi. Di questo cibo dice cassio eminia che niẽte po essere pegio di questo.

Torta brasica: ala romana cussi si apparechia:

On le mã torzerai le uerze: & in aqua bugliente zite rai & meze cocte el bruodo proprio gitato uia: metile in unaltro lauezo: & inuolzerai lardo ben pistato: azonzerai possa tãto bruodo grasso che basti: poco uole bulire pche non rechiedi gran coctura. Questa cõe si dice nela brasica noce al stõacho & ala testa: per questo corpelio ben chel sia romão q̃ste uerze le refuta cõe cosa catiua. Brasica cioe uerze.

Viuanda giala.

Er diece persone: libra una di mãdule cum le mẽbra nule cioe cum cum le scorce pesterai apresso. A queste del capone lesso on uero di altro bon uolatile torai il pecto: quatro rossi doui: meza libra di zucharo: cinamomo cioe specie dolce zenzero trito poco: giafrano poco piu: tridale insieme: &cum bruodo grasso & acresta dissolui: & p el seda zo chiaro colerai nel lauezo: & largo dala fiama cũ fuoco di car boni fa bulire sempre messedãdo: & ha bisogno di una hora di coctura che boglia suauemẽte. Sono alcuni che bugliẽdo agiungeno do unce di grasso porcino on uero butiro fresco: cocto posto nelle scutelle onuero piadene: aspersi con le specie. Que

sta nutrisse: alquāto graue al padire: larga il corpo: igrassa giona al figato: & ad qlli che hāno doglia on uero affāno al core.

Viuanda in fior di sambuco in dezuno.

p Er dodese persone itēpo di digiūo. Tre unce dil fior secco dil sambuco: pōi p una hora ibeuerare: & poi struca lieuemēte laqua fuori: & lamitade di qste fiori cum una libra e meza di mandole mundate pesterai: azonzeli: pulpa di pane ibeuerato e moie: Meza libra di zucharo puoco giengero: & se tu la uorai giale zunzeli un puoco di giaffrano. Queste tutte cose pestade p el sedazo chia nel lauezo funderai & come comincia abulire: butaui laltra mitade di fiori dentro integri: cocto cū le specie nelle scutelle aspergi & calida pōi ala mensa. Gioua alpecto ala melāconia: & amarouele: come nel sambuco abiam dicto.

Zanzarele bianche.

p Er diece psone: libra una di mādole purgate cioe bianche cum un puoco di fior di sambucho bene pesterai & pestate cū aq̄ frescha dissolue p il tamiso inel lauezo funderai: & di questo debine riseruare un goto. Poi duo pani gratati: & diece chiare doui ben rote e batude: meza libra di zucharo & con goto de roba reseruasti debi tutte duo qste cose incorporare & dissolui & quando comencerano abulire tu le buti inel predicto lauezo. Queste non sono da messedare con la captiola. Quando comencerano di uenire spesse & tu le poni nele scutelle nela mensa: ricordati sempre cum specie dolce inspargierle. Queste mol fican il stomaco: commoue il corpo: & la disuria guarisse.

Leucofago ala catelana:

p Er diece conuidati: libra una mandole pistate cō brodo grasso di uedello on uero di pollo dissoluto & cō do once di farina di resi per il sedazo infundi inel laue

zo & cõ lento fuoco p una hora di coctura messederai acio che la materia nõ si adunisse insieme: dapoi meza libra di zucharo & il pecto dun capon alesso pesto meterai dentro. Cocte ui zõzerai aq̃ rosata & subito preparala nelle scutelle con specie dolce inspargiẽdole: & mandale ala mensa lietamente. Impo che questo bene nutrisse: et il corpo larga: tardeto al padire gioua al figato: il corpo stringe: & dequi e che el nuoce ali colici.

Finisse lo libro septimo cominza loctauo.

Qui diremo dili cõdimenti liquali il uulgo li dice sapore.

Erto pare che non era assai ad hauere scripto tante uarie gieneratione di cibi & diuerse uiuande: se etiam ala gia morta appetẽtia con li speroni: de diuersi optimi sapori non hauessamo con diligentia excitato lappetito piu tosto questo penso sia stato atrouato a fine di bene che in mala pte. & impero se questo e sta facto per quelli che per cagione di egritudine: onuero p superchi caldi: on uero anchora per honeste fatiche riceuute gli fusse stato dala ofesa natura diciso il desiderio dil mangiare: & alẽtato lapetito: & p ridure la natura in termine di recuperare lappectentia hãno a trouato il modo di tanti & si diuersi sapori: intale caso uoglioli piu tosto comẽdare che biasmarli. Ma se questo huesseron a trouato: a fine di luxuria: libidine & intemperantia: come aldi dioxi fi facto. Certo io tengo che tali saporeti. nõ solamente fusserõ da fir exprobati: ma etiam al tuto digni da reiicerli & propulsarli dal hũano consortio come perfidi inici: conciosia che essi sõno acerrimi instrumenti a prouocare: cõmouere & excitare la libidie. Et io ho ueduto piu uolte non solamente a roma doue alcũi homini come nostri si nutrisseno con maxima spesa: ma etiam ĩpiuxore citate di italia che se fa facẽde asai & richeze hãno: inellcq̃

le molti si soni atrouati liquali per esser istati dediti ala gola & al uentre: & con grasseza & grande frequentia di usare uarii cibi: hāno perduto il desiderio & lappetito dil mangiare a uun tracto. Et da poi hāno promisso grandi premii: ad coloro liqli liabino a trouati medici: on uero qualche altra sorte persone le quale li hauessen riducto & limato il stomacho ad la fratescente gula & etiam distalentata & hauessen facta cū quale megio uia & muodo si hauesseron uoluto: pura che li hauessen dessedati: & prouocati & excitati a la appetentia dila ingluuiosa gola da fir biasmata. O grāde & sūmo idio: quanto horo il di dozi si dispensa & geta uia per tale spese: meritamente da fir biasimate & damnate. Ma ritornereō ala causa nostra: & serae piu utile cosa che andare piu oltre multiplicando reprehensione a cui forsa sono incorrigibili. Liquali quātunque uiuano in temperata & dissolutamente: tamen desideran essere riputati uiuere temperatamente. Per benificio di la natura & per ricreatione & sustentamēto dil corpo: io adūque proponero lapparechio di molti sapori: a cagiōe che li corpi opressi da honeste fatiche possino ristaurare li debilitati appetiti: & non ad altro fine.

Condimento cioe sapore biancho.

Er il numero di cōuidati a discretiōe ma mādole biā che pisterai: agiūgendoui pulpa di pane pría ben moiato & ibeuerato nela acresta: giēgero biācho trito q̄to che basti. Questo sapore cū acresta ouero cū succo di larāce dissoluto: & p il sedazo inel cadio ifuso. Et se dolce il uorai cū il zucharo lapparechierai al tuo gusto. Et posto neli scudelini nela mensa dummentre si mangiano le carne alexe: o uero il pesce alesso : & cum specie o uero senza il poterai usare al tuo

80

piacere. Questo mangiare puoco nutrisse: graueto da padire: tamen zoua al figato: & quello refresco.

Condimento o uero sapore camelino:

c Vm uua passula a discretiõe secundo le psone che harai in cõuiuio: cũ fete di pane brustolate: & in uino negro imbeuerate: bene pesterai insieme: & pistade cũ uino negro: uino cocto: acresta o uero aceto come piu ti piacera dissoluerai in cinamomo trito gariofali che basti: incorporerai: & p il sedacio o uero tamixo colerai nel cadio: & al tuo piacere in scudelini ponerai al conuiuio. Bene si concuoce inel stõacho nutrisce & si padisse: stringie alquanto il corpo: uenere moue: conforta il stomacho el figato.

Moreto chiamato salsa pauon:

r Ossi doui duri a tua discretione secundo li conuitati linteriori di poli bene lessadi: mandole brustolate per numero di conuidati: pesta bene isieme. Triti cũ acresta axedo disolui per il sedazo inel lauezo infundi: giungiendo tanto cinamomo giengero & zucharo che basti: poca coctura uuole tale moreto: & cum giaffarão cum la captiola bene icorpora: & colorarlo debi. Nutrisse questo: & e a proposito al figato: tamen e graueto al padire.

Tuceto di sucini sechi.

Vcini sechi in uino nigro bene ĩbeuerati: & exosati cũ poche mandole nõ pilate cum alcũe fete di pane brustolate & in q̃l medesimo uino inelquale humetasti li sucini insieme pista & pistade cum acresta uino negro: uino cocto on uero zucaro dissoluerai & colerai: giundendoli alquanto di specie. & maxĩe cinamomo. Questo puoco nutrisse: tuol lappetito nõ giona al stomacho: tamen la colera discaccia & reprime: il figato calido refrigera.

Moreto uerde.

Etreſemolo:cerpilio:herbete:non tropo & altre her-
be odoriſſere poco giengero:cinamo:poca ſale inſie-
me piſta:trite diſoluile co aceto forte & p el ſetazo in
fundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno ſecundo lappetẽ
tia. Queſto poco nutriſſe:ſcalda il ſtomaco el figato:graueto
al padire:le opilatiõe tamẽ apre:& ſuſcita lappetito dil mãgia
re:& al tempo di formẽti in herba:e bone le folie.

Moreto perſicino.

Andole mũde adiſcretione per le perſone che hauerai
m cõ pulpa di pane moiado i acreſta incorpora inſieme
peſtãdo:peſtate azonziui giẽgero cinamomo:& acre
ſta & dapoi uino negro. ſucco di pomi grati diſoluili & p il ſe-
dazo chiaro in la piadena infunderai o uero in cadio. Sono al-
cuni che ui agiungeno ſandali roſſi triti. Queſto mãgiare po-
co nutriſſe:ſta aſſai in ſtomaco:la colera tamẽ reprime:& al fi
ga o caldo gioua:& ralegra il cuore.

Moreto gieneſtino.

Oco giafrano:duo roſſi doui cũ mandole ben piſta
te:diſolui cum acreſta:azonzili zẽziro trito:paſſa tu
to per el tamiſo inel catino:& meti poi i ſcutelini nel
la menſa:tardo e al padire ſarae di molto nutrimẽto: giouera
al core:& al figato.

Moreto di uua.

Va nigra inſieme cũ la pulpa dil pane apparechia nel
u mortaro & peſta cũ puocha acreſta on uero aceto me
ſederai a cagione non ſi faci piu che nõ biſognia dolce
Queſte coſe farai bulire p meza hora:azõzerai cinãomo & giẽ
gero trito:& quando hauerã bulito:colerai quãdo ſera fiedato
p el ſedacio:& in ſcudelini apparechierai Queſto ſi cõuiene al
ſtomaco & al figato:il corpo larga:bene nutriſſe:& facilmen-
te ſi padiſſe.

Moreto di more.

Andole cũ polpa di pane bene pistate le more etiã lieuemente pesta acio nõ arompi li suo ossi de dẽtro. Cinamomo & noce muscata zonzili cõ giengero trito: & p el sedazo inel catino infundilo. Poco nutrisse: sta lungamẽte nel stomacho: fa fastidio: ali denti solamente & ale parte dila bocha dilecta.

Moreto di ceriese o uero merende.

I ceriese on uero che li chiami merende: tu farai sapore cõe habião dicto dil moreto uinaceo cioe di uua. Le tamen deferente di colore. & di sapore: piu & mẽo di quelle cose azonzendoui: lequale hauemo predicto che si pole preparare. Et in quãto el nuoce o gioua. Le garbe strengeno il corpo: exespera il stomacho. Le dolce sõno cõtrarie al stõacho: induce uermi ai puti: putridi humori gieneran. La polpa di losse fano urinare: moue il corpo: & questo medesimo sapore potrai fare dile cornole di ciesa: azõzẽdoli altri sapori garbi o dolci: & cõ zucharo o uero uino cocto: & cõ cinamomo: õuero peuere e zenzero: adapterai alappetentia tua: & il gusto tuo ne farai il iudice.

Del senauro.

L senauro quasi in la penultima lõga da pronuntiare & bene che ui siano di tre sorte: li greci tamẽ hãno cõuertito la letera. u. in. a. & questo nui usemo nele uiuãde & sapori. La prima sorte e gracile. lalera e simile ale foglie di raui: & il tertio ala semenza di la rucha. Loptimo e quello di leuante & nasce dase medeissimo senza ueruna cultura: tamẽ se el si strapiado el cresce melio. Al sẽauro Pythagora li diede il pricipato: p la sua uehemẽtia impo niuna altra cosa piu forte nele narre & inel cerebro penetra. Et li uenẽi di li serpi & di fungi discaccia secondo lopinione disaui p la sua calda forcia & secca: asse el sia utilissimo al stomacho: opera cõtra li uicii dil pumõle:

La tosse uechia lieua: fa facile il ragrassare a spudare. A q̄lli che tropo suspitano si dato in cibo. Al sentimēto & al capo cōstra nutamēti purga. Il corpo molifica: el mēstruo & la urina cōmoue: La pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua si ando cum esso uncto uno che habia grande caldo inel corpo.

Dil apparechio dil senauro.

Enauro fino & gialo: posto amoio ia aqua per zornidoi spesso mutandola accio si faci piu biancha & piu temperato imbeuerato: azonziui mandole pistate & se prima auesti pestato il senauro: pistalo diouo cū pulpa di pane in acresta moiato. agiungendoui: tre o quatro peri rostiti & doi codogni arosti soto la cenere: & mundati dale scorce pestali nel mortaro tridati cum un goto di odorissera malua sia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pōchi: cināomo copioso. uin cocto o uero melazo di tutte questa cose la quantita te el peso p ragiōe si debi meterui. Se il senauro sara stato libre il cocto libre melazo libre mādole libre cinamomo uncie trito nuoce gariofoli uncie macis uncia tutte bene trite cola de le mādole peri e codogni p il sedaceo. Ma prima i luogo di meterlo amoio & dil cābiāli di laqua. Alcuni il poneno il senauro i uno pāno di lino grosso abi laqua in una caldaria abuglire & il sēauro aligato nella peza tu ibeueri nela caldiera. & poi fra duo taglieri struca fuori laqua. & q̄sto reitererai tante uolte che laqua ui escha fuori dil pāno chiara & serua da pte: poni li peri cū li codogni abulire cū el melazo o uero col cocto: p uno boglio tāto che si incorpori isieme: possa trida il senauro cū il melazo on uero cocto: tanto dabatēdolo isieme che si icorpori insieme & come leua leuesiche dentro: alora ui zeta dentro le specie predicte emesseda bene insieme: sono alcuni che ui mete-

no. duo on uero tre noce moscate integre & duo caueti di cane la a bulire insieme per darli mior odore: & poi si traze fuori: & simeten solo le specie predicte trite: ma poi ponerui sandali ro si triti uncia una: & charato uno di muschio per darli odore & dopo che bene incorporata sia & riduto tutto in uno corpo la potrai gouernare in ordegno di pietra on uero di legno & con seruarsi p uno anno messedādola spesso: & quanto piu spesso la mesedi e megliore.

Senauro cioe mostarda rossa.

s Enauro uua passula per ragione dil peso dela mostar da predicta. Sādali rossi triti: fete di pane bustolate dopo che auerai preparato il senauro con le cerimōie pertinēte: poi pesterai q̄ste cose isieme & cū acresta on uero ase do & cū uino cocto dissoluerai: & inella piadena per el sedaceo transmeterai. Questo meno chel predicto scaldera: moue me no la sede: comodo al nutrimēto.

Senauro in peci assucto.

Enauro cū le cerimonie pertinēte al peso quāto ti pia ce: cū uua passula nigra bē pistata pochi gariofili triti cinamomo grassamente: messeda insieme & redu lo a bona spissitudine: & al sole seccherai fane balote a factione di pirole: o uero morselleti: & ponerai ad siccare sopra una ta uola pulita. & serua in uaso di legno. & potrai portarne doue ti piacera a camino. Et quādo la uorai usare. cū acresta ouero ace to o uero cū uino cocto il dissoluerai: & tracta di le recepte superiore cum poca differentia.

Moreto celestino in estade.

m Ore rosse pestade cum mandole pestate messederai: poco giēgero trito dissoluto cū acresta o cū asedo: fa passare p el sedazo Puoco nutrisse: tardo al padire: fa

fastidio alquāto: tamē gioua al figato.

Peuerada giala in pesce.

Ete di pāe brustolate: uno puoco di uino negro & uino cocto pestado & incorporado fa bulire: cocta colala p il sedazo. Et poi la preperai cū peuere trito & cinamomo Al iudicio dil tuo gusto forte & dolce. In questo io ho cōcessa lauctoritate mia alcuocho o uero massara cuocha. Se gialo il uorai cū il giaffrano harai tuā intētione. Cōmodamēte questa nutrisse: aptamēte si padisse: il stōacho: el figato scalda: la flegma discacia.

Agliata di mandule

Andule bianche. & poi fare etiam cū noce & cū noce le puoco pistate: aglio bene mundato quāto ate piace & insieme bene pista & incorpora optimamēte inspargiendo cum uno puoco di aqua acio le mandole nō facino olio poi pulpa di pane ibeuerato in brodo di carne o uero di pesce: & di nouo pesta insieme. Dissoluila cū quel medesimo brodo se la ti paresse spessa o dura la acōmoderai al bisogno. Seuerassi a tempo cōe dil senauro habian dicto. Questa puoco nutrisse: graueta al padire: Nō e molto al pposito di la uista: & scalda il figato.

Agliata piu colorita.

q Vesta farai come in quella di sopra habiāo dicto: ma cum aqua o uero bruodo la dissoluerai: ma cum mosto o uero succo di uua negra strucata cū le mane. Et per mega hora la cocerai. & questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisse piu che quella che di sopra habiamo dicto.

Acresta uerde.

Asturcio cioe serpillo pesterai bene cū un puoco di sale. Pestade cum acresta uechia disoluerai & in la piadena per el sedacio transmeterai.

Moreto pãpinaceo cioe salsa.

I pãpani dile uite teneri ben pesterai: & se li uorai agi
ungere aglio tenero cioe le foglie cũ un puoco di pul
pa di pane: alcũi grani di sale: dapoi aceto ouero acre
sta tute queste cose dissoluerai: & p el sedazo inela piadena trãs
ferirai. Puoco nutrisse: il stomacho el figato refrigera: scacia la
colera. Acreta cum fenochi.

Glio cũ fenochi dolci pesterai. pistadi cũ acresta fres-
cha dissoluerai. & p el sedacio colerai. A qui hauesserõ
il corpo gonfiato fa discrescere puoco nutrisse: il figa
to refrigera. Sapore rossellino.

Osele cioe pupuli di rose che nõ siano anchora bene
n mature apparechia insieme cum uno spico di aglio.
se tu uorai pestadi isieme. & dissolui cũ acresta. poi p
il sedacio nele piadena infunderai.

Moreto di cornole da seruare.

Ornole bẽ mature strucate & rote cõ le mane inel la-
uezo metera a queste dali molta acresta frescha: puo-
cõ peuere agiungerali uno puoco di sale. Et quando
queste cose harãno p duo hore bulito: alhora p el sedaceo chia-
ro faralo ridure in materia spessa: & nõ molto dura: ma tanto
che si puossi colare p il tamiso: & serualo al bisogno: & cũ que
sto potrai colorate altre uiuãde: & di questo puoco ne bisogna
meter ipo che le sasperail pecto: & puoco nutrisse: tamẽ rifres
cha il figato: & tiẽsi che la colera extigue. Pulmẽto i torta.

Vlmẽto ilq̃le il uulgo chiaman torta. Questo nõe si
dice essere stato tracto da le herbe torte: cũ leq̃le si fã
no q̃si tute le torte p le herbe torte che si tagliano nele
torte. Et q̃sto hãno facto q̃lli di q̃sto benedecto seculo: inelq̃le

aprouo ali nostri ātiq tutte cose sono state trouate a fine di be-
ne & di uirtute: & li moderni q̄lle ala riuersa le hāno riducte a
proposito di le loro gole: & dili suo corpi: i mō che q̄llo che al
hora era chiaro: hora e facto obscuro. Et nō piu uoléo torre di
torte: herbecine in esse tagliate: ma le uoléo facte di bōi & opti
mi capōi: fasiani: pdice pizoni. & di altri optimi uolatili. Ft ta-
le psone hora sono facti cortesi: & usano p suoi corpi tale torte
Le uerze lherbete: le zuche raui: la buglosa le loro uernacule ui
uāde le hāno in fastidio: & p tanto le lassā ami & cornelio mio
& meritamēte quādo li hāno cōquistate le loro richeze cū ruffia
nezi adulationi lusenghe: se le usano in mala parte: & perc dire
moli torta & sia pitagorea o uero di frāza: cussi lappelleremo:
& prima.

Torta biancha.

Ptimo caso una libra & megia che sia frescho: & q̄sto minutamente tagliato & bene appechiato: chiari doui dodeci o uero quindeci: bene roti e dibatute. Megia libra di zucharo megia uncia di giēgero trito biācho megia libra di assūgia porcia. altretāto butyro frescho: lacte tāto che sia assai apossere messedare tutto isieme. Et prepato il tuo foglio subtile & lauera posto in la padella. & tutte q̄ste cose preparate al fuoco ponila. & cū lento fuogo la cuoci. Sopra al testo metige dil fuoco acio la sia un puoco colorita. Cocta & tracta dila padela cū zucharo trito ispargila & cū aq̄ rosata. Questa molto nutrisse graueta al padire. il figato scalda. iduce opilatione. gienera il male dila pietra: ali ochi & ali nerui nuoce. Ft questa & altre uiuāde & sapori & torte nele cose che si narra che giouano & che nuoceno nō intendere che tale operatiōe sor tisca per una uolta che ui māgiasti. ma si itēde se quelle frequentemente usasti.

Torta bolognese.

Anto di grasso, caso quātò ne la biācha habiāo dicto

84

taglierai et pisterai. Tridato che tu lauerai. herbete: pe' resemo li: maiorana & mēta: tuti lauadi & minuti tagliati: oui quatro bene dibatuti: peuere trito poco giaffrano: molta assūgia o uero butiro frescho azonzerai: & cū le mane messederai insieme ī modo che quasi si faci uno corpo. Questa etiam ī la padella cū il foio al fuoco meterai: & quādo la sia megia cocta: acio la sia piu colorita: butali disopra uno ouo ben aroto cū un puocodi giaffrano. Cocta potrai pensare che la sia quādo lauera leuata la crosta di la parte di sopra Questa non e si bona come la prima predicta.

Herbaceo maiale. cioe torta di herbe.

a Ltretāto caso fresco cōe nela prima & nela secūda habiamo proposto taglierai & pesterai: Pistato succo di herbete: finocheti pochi: saluia alquanto piu menta: cioe zusuerde pocheto petresemolo un puocho piu tutto sia pistato in mortaro: quīdeci o uero sedeci chiari doui bene roti & dibatuti megia libra di grasso collado o uero butiro frescho ui agiungerai: & messeda bene insieme. Sōno alcūi che ui agiūgieno alcune foglie di petresemuli tagliatiui dētro & nō pistati. q̄rto uno di uncia di giengero trito octo uncie di zucharo : tutte queste cose mixte insieme poste nela padela bene uncta. larga dala fiāma acio nō prendesse il fumo: messedādo cōtinuo fino che si faci spesso: & falo bulir. Et quādo la sia apresso che cocta metila in unaltra padella cū foglio: & cū il testo la cuopri fino che in tutto la sia cocta con lento fuogo: Cocta posta ī piadena cū buon zucaro & aq̄ rosata lasperi. Questo quādo el sia piu uerde tanto e meglio & piu grato da questo si guardi q ha cruditate di stomaco: īpo che le duro da padire. nuoce a la uista. oppillatiōe īduce: & gienera il calculo. cioe la pietra nella uessica.

Torta di zuche.

E zuche ben mũdate da ſcorce: lauate & cocte: piſta-
le come ſi ſuole fare dil caſeo: & boglino dapoi alquã
to inel bruodo graſſo o uero in lacte. Et quando ſerã
no megie cocte: & p il ſedacio lhauerai colate inel cadio: tãto ca
ſo quanto prima habiamo dicto: megia libra di liquame: o ue
ro di ſumacha graſſa porcina aleſſa piſtata o uero in loco di q̃-
ſte coſe: piacẽdoti altretãto di butyro freſco: megia libra di zu
charo: puoco giengero cinamomo alquanto: oui ſei: duo goti
lacte puoco giafran agiungendoui meſſederai. Q uesto appa-
recchio in la padella cũ il foglio al fuoco cocerai a lẽto fuogo di
ſoto & di ſopre. Sono alcuni che ui agiungeno foglio tagliato
in peci: liquali coſtoro chiamano laſagne: & queſto in luoco di
foglio di ſopre. Cocta & in piadena ripoſta: cũ zucharo & ãq̃
roſata inſpargierai. Nõ fa a propoſito queſta a coloro che ſõno
defectuoſi di colico & di pietra e dura al padire: nõ bene nutri
ſe. Rauo pero cotogni in torta:
Aui peri o uero cotogni ſotto la cinere & carboni be
ne cocti & mundati da ſcorce: ben piſtati cum quaſi
tutte quelle coſe che dicte habiamo ne la torta di zu
che: meſſederai inſieme & cuocerai. Queſta nõn e al propoſito
a qui ſõno defectuoſi di ſuria: & incita libidine.
Polenta o uero come dice il uulgo Migliacia.
Vella che il uulgo chiama migliacia nui piu dritamẽ
te dicẽo polẽta. Per q̃tro pſõe apparecchierai ouero p
cicꝫ. Vna libra di caſo quaſi freſcho. & tãto il piſterai chel ſi cõ
uerti quaſi freſco & tãto il peſterai chel ſi cõuerti quaſi inlacte.
Octo ouero diece oui ben diſfracti & ſbatuti megia libra di zu
charo tre o quatro unze. di farina biãcha: o uero in loco di q̃lla
polpa di pane ibeuerato amoio agiungierai. & tutto meſſede-

rai isieme nella pãdella bene uncta la meterai. sẽza foglio. & a foco di carboni di sotto & di sopre cũ diligẽtia cuocerai: cocta & in piadena riposta cũ zucharo & aqua rosata sopra funderai Questa non sarebbe a pposito a qui sente il dolore dil fiãco.

Torta di sambuco.

Iori di sambuco agiungerai & messederai cũ lappare chio che ne la torta biancha habiamo dicto in questo tamẽ piu spessa uole essere preparata come la biãcha & tutto pistato & in corporato insieme coci cũ ql ordĩe medesimo. Tal mangiare poco nutrisse. tarda el padire: fa ralegrare la mente a qui spesso le usano.

Torta di capreoli di le uite.

Aprioli di le uite ueramente sõno quelli che si alligão & intorzeno a li rami de li arbori di le uite o uero ali suo pali: altri li chiamano bampani diliquali tuoline una quantitate secondo la torta a discretione: & lauali & poni al fuoco cum poca aqua: & megi cocti colali laqua fuori & taglia li minuti caso frescho trito pistato & nel brodo elixato prima. On uero in loco di questo se piu ti piacesse tãto liquame õ uero butiro frescho: poco giengero piu cinamomo: zucharo q̃to che basti li giungerai: & tutto messeda incorporando insieme: & põila inla patella: cum il foglio: ma bene oncta la patella: cum il foglio: ma bene uncta la patella: & ponerai al fuoco. Et quãdo la sia quasi che cocta: tu farai piuxori busi al foglio disopre. Cocta poi dil tutto cũ assai zucaro cũ aqua rosata la ĩfunderai: ĩ muodo che el penetri bonamẽte dẽtro la torta. Poi cũ zucaro solo trito la inspargierai di sopre al fuoglio. Questa cõferisse al figato: poco nutrisse: reprime la colera. Tarda il padire. & il pecto exaspera.

Torta di resi.

Esi bene cocti: i lacte õ uero ĩ brodo grasso: extẽderai sopre una tauola pulita & mũda stare la farai pẽdẽte

accio ben ui coli la q̃ fuori. Ad q̃sta nel catio ũ poco di caso fres
cho trito diece chiari doui bene roti: zucharo cũ aqua rosata:
& se uorai lacte uno goto ui messederai. & dissolute tute cose
isieme. & bene incorporate: le meterai al fuoco ne la padella cõ
lobseruantia di lordine che dicto abiamo nela torta biancha la
cocerai. Ad questa mena caso si richiede che in quella disopre.
Nutrisce molto questa: gioua al figato: cresce la genitura: du-
ra al padire gli ochi ebbeta: induce opilatione: & crea il male di
la pie... Torta di farro.

L farro bene cocto in bono brodo grasso distendi so
pre la tabula come di sopre edicto: dapoi usito lymo
re: ponila in catino: una libra di caso frescho. megia li
bra di uechio bene trito: liquame porcino. on uero grasso di ui
tello bene cocto & pisto cum il cortello; zucharo & specie che
basti oui qndeci bene roti cũ poco giafrano icorporerai. poi tri
to tãto messeda insieme che el si faci uno corpo trãslato. i la pa
della ben uncta. & folio sollo disopre la cocerai cũ il modo di
le dicte dinãti. Cocte abisempre amẽte laspersione dil zucharo
cũ aqua rosa. Questa gioua & dilecta al figato auxilia: tamen
le dura al padire. induce opilatione & il male di pietra.

Torta artocreas cio di carne.

Arne di uitello o uero di capreto o uero di capõe ale-
xerai. quãtitate secũdo a torta a tua discretiõe. & be-
ne tracti li nerui taglierai minuta & nel murtaro piste
rai a q̃sta ũ poco di caso frescho & altretãto di uechio bene trito
ũ poco di petresemoli & finochi tagliati minuti oui qndeci bẽe
dissfracti liq̃me pcino õuero graso uitulio tagliato poco peuer
poco piu cinão pocheto giẽgero trito giafrã ch basti a colorirla
uiagiũgerai. Dara opa bõa cocha cocerla cũ il mõ q̃le di la biã-
cha habião dicto. De questa ne mãgi Scauro & celio liq̃li cam-

biariano ũolentieri la magreza in grasseza Q uesta nutrisce be ne il corpo larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione & indu ce la pietra nela uessica.

Torta di castagna.

e Lixate le castagne & nel mortaro pistate: mixte cum puocha lacte: & per il sedaceo trãmisse inel catino: li agiungerai tutte le cose che dicte habiamo ne la torta di farro excepto il farro: & i q̃llo modo la cuocerai. Questa be ne nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al padir: il sto maco & lebudelle enfla: induce il colico & nuoce a la uista: ma non p una uolta

Torta communa.

a Axo auantagiato Octo oui: grasso porcino ouero ui tulino: o uero un puoco di buthyro secundo il tẽpo: pane trito cum bruodo gialo: & grasso bene minu to tagliato: Tutto bene incorpora tanto che si faci quasi uno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerala cum quel muodo che habiamo dicto di la torta biancha. Questa i se cõ tiene tanti contrarii quanti secundi

Torta di meglio.

Eglio bene pistato & lauato cuocerai strecto cum la- cte caprino o uero uacino: & cocto puoi duo chiare doui & se piu ti piacesse dissoluerla: poi cũ lacte mes- sedandola bene cum la captiola: tutto inuolgiendo isieme: in- spargiendola cum zucharo la trarai dil lauzeo: & distẽdila so- pra una tauola tãto che si rifredisca: & la pasta predicta taglie rai in sonde longhe & le frigierai in padella cũ grasso porcino. Facte che serãno & facte piu colorite: ponile in piadene: & cum aqua rosata e zucharo le suffundi. E questo medesimo poi fare a tempo di degiuno cum succo di mãdole in luogo di lacte: & cũ olio i logo di grasso. Questo medesimo possi fare di li re- xi. laq̃le cosa seria ẽt piu utile: & q̃sta poco nutrisse tarda al pa

dire: stringie il corpo: & nuoce agli ochi.

Torta di merende.

Eriese garbe: leqle si puode appellare merẽde: tracti li ossi: pistate nel mortaro Habi poi rose rosse bene tagliate: un puoco di caso frescho & dil uechio triti: poco piper: puoco giẽgero trito poco zucaro. oui quatro bene di battuti messederai: & mixto tutto isieme nela padella bene uncta cũ il foglio cũ lento fuoco cocerai. Tracta dal fuoco cũ zucharo & aqua roxata suffũdila. Questa puoco nutrisse piu che quella di sopre: & il simile dile sue forcie & sue uirtute sono marasche & uerle.

Torta di gambari a tempo di degiũo.

Vtuo li gãbari alessi quella parte che e buona: & pestali nel mortaro: succo di mãdole cũ aqua roxata p il sedaceo colerai: ouero se questo nõ puoterai fare: toli il brodo dil pesce o uero di cesere bianchi seruerai. uua passa & fichi cinq; pisterai: puoco di petresemuli zusuerde & herbete puoco cocte: minute tagliate: canela giẽgero: zucharo quanto basti ui agiungerai: mixte tutte cose insieme & bene pistate cũ oui di luci: accio arpigliata meglio se cuoci: nella patella bene uncta cũ foglio di sotto & di sopre al fuoco ponerai larga dala fiãma. Cocta cũ zucharo & aqua roxata suffũderai. Questa a tutti li mẽbri piu nuoce che gioui.

Torta di anguille.

E anguille excoriate & in peci tagliate puoco alesserai Succo di mandule cũ acresta & aqua roxata p il sedaceo in catino colerai nõ sera senon aproposito p farla piu spessa: Luua passula cũ tre ouero quatro fighi pistare. Spinaci dapoi cũ il petresemolo roti cũ le mane puoco in olio disfricti. Vua passula uncia una. pignoli bianchi uncia una. giẽgero cinamomo piper triti: cũ le cose predicte: tãto messederai cũ

l

le mane che diuẽgono ĩ uno corpo: & mixte ne la padella bene uncta cũ foglio di sotto: & li morselli dãguile distẽderai cõe sopre uno tabulato in dicta padella: & quãdo sia megia cocta in el foglio di sopre forato in piuxori luoghi: cũ acresta aqua rosacea & zucharo suffũderai. Cocta puossi mãgiare: ma nõ ha nulla utilitate in essa: quanto al nutrimento & sanitate.

Torta di dactili.

Andule ben pistate cũ bruodo di pesce & aqua rosata dissoluerai dissolute inel catino p il sedaceo trãsmiterai. Dactili exossati megia libra. Puoca uua passusa: quatro o uero cinq; fichi: rexi bene cocti uncie tre: tutto inel mortaro pisterai: poco petresemolo zusuerde: & herbete brouate: cũ le mane straciate & in olio disfricte cũ il coltello dapossa taglierai minute. Nõ serae fuori di ꝓposito meterai li figati cũ li interiori dil pesce: tagliati minuti: uncia di uua passa una da corintho: megia libra. zucharo: poco cinamomo pochete di gi engero pulverizati: puoco giaffrano trito insieme pisterai ma a cagione che diuẽti piu spessa: agiungili libra megia di farina damito ouero tãti oui di luci: & bene mixte ĩsieme distẽdila nela patella bene uncta: & cũ il foglio: & di sopre puntigiata di pignoli bianchi fiti dẽtro in piedi. Et sel ti piacesse sopra ponerai in luogo di foglio peci di lassagne a quadro: sia al tuo piacere. Cuoceraila cũ lento fuoco: & suaue po che cussi se li richiede. Cocta cũ aqua rosata & zucharo la suffunderai: Questa molto nutrisse: graue e al padire: gioua al figato: corrumpe li denti la flegma accresce.

Torta biancha in altro modo.

I Ibra una mãdule bianche bene pistate cũ aqua roxata & cũ bruodo di rexi quasi cocti dissoluta: & p il sesedaceo inel mortaro la colerai Dapoi habi rexi bene cocti uncie octo: & pistali cũ le mãdule giungendoui farina da

mito puocha: & oui di luci come habiamo dicto di sopre. libra megia zucharo: uncia una pignoli bianchi puoco pistati. Tutte cose mixte in patella uncta cũ il foglio distendila: & al fuoco ponerai: & megia cocta: le lassagne quadre in luoco di foglio li sopraponi. Cocta cũ aqua rossata & zucharo la inspargi. Bene nutrisse gioua al figato: cõmoue libidine.

Torta de cexere rossa.

Esere rossa bene cocta cũ il suo bruodo: & cũ un puoco di aq̃ roxata pisterai: libra una di mãdule trite che nõ habino bisogno di colatura. ma la cesere pistate p il sedaceo transferirai inel catino: uncie duo di uua passula. tre o uero quatro fighi pistati isieme: una uncia di pignoli mezi pistati: tãto zucharo & aqua roxata che al tuo gusto satisfaci. Il simile cinamomo & giengero al tuo piacere: possa messeda tutto insieme: & i patella bene uncta cũ il foglio distẽdi. Sõno alcuni che ui põgono farina damito o uero oui di lucio: accio la torta meglio si tegni. Quasi che cocta dagli buon fuogo di sopra p farla piu colorita: non uuole esser grossa: ma subtile cõe la torta di peri Cocta inspargieraila cũ zucharo & aqua rosata. Questa al figato & al corpo conferisse.

Torta pãdodapa.

Orai libra una di pesci alessi cũ li soi iteriori etiã elixati & neti. Itẽ oui di truta o uero di la tẽca: poco di petresemuli. poca menta tagliati minuti & insieme inel murtaro tutto pisterai: A giungiẽdoui zucharo cinãomo & giẽgero quãto basti. Et questa bene pistata dissoluerai cũ aqua roxata i patella bene ũcta cocerai cõe quella di sopre. Et nota che tutte le tartare potrai colorire giũgiendoui un puoco di giaffrano cũ la aspsione che li fai di sopre cũ il zucharo & aq̃ rosata & se dẽtro la uolesti colorata cũ poco giafrão harai tua itẽtione. Et lũa & laltra tiẽsi che sia di poco nutrimẽto:

Torta i brodo.

88

A tua crosta preparerai cõe ali pastelli suoli fare cum la farina in modo che dintorno la possi stare nela patella al fogo a dessicarssi: et poi hauerai il tuo polo o uero polli alessi dimẽbrati o perdice o uero capõe: ma e tropo grosso. uuole essere giouine di meno di uno anno. Et questi cũ succo di mandole: duo rossi doui diffracti poco giafrano giengero e cinamomo cũ acresta & brodo grasso appatechierai. Cocta la trarai dal fuocho: on uero dil forno: & cũ zucharo & aq̃ rosata la funderai. Fi laudata questa che molto nutrisse: il stõacho: il figato & le rene cõforta: larga il corpo: & cõfirma. Acresce la genitura: & se uenus fusse morta la suscita.

Torta dicta marzapane.

Orta laquale si appellata marzapãe: intale modo farai: mãdule che sião stare ĩ aq̃ frescha p̱ uno giorno cũ la nocte: bẽe mũdate: & tãto le pisterai: spesso aspergiẽdole cũ aqua optima rosata accio nõ facino olio: che non si sentino sotto aldente nulla di integro: ma piu si cõuiene pistare queste che inaltra cosa ueruna. Et se lauorai optima ui meterai tanto zucharo quãte mãdule & quãdo tutte sarano ben pistate & cũ il zucharo ĩcorporate cũ aqua rosata reducẽdola in bona tenereza: in patella uncta cũ olio di mãdula dolce: preparerai il fondo cũ le scalete: & simile il cerchio intorno la destenderai in morseli a ordine uno aprouo laltro spinandole cũ la spatula dilegno inel forno la gubernerai a cuocere inspargiendola spesso cũ zucharo & aqua rosata. ma pocha accio nõ si dissechi tropo. Puossi etiã cocere al fuoco cũ rispecto sempre che la nõ sia piu brustolate che cocta: piu tosto bassa che grossa. Et optimo zucaro & sarae di optio alimẽto: facile al padire. Il pecto le rene & al figato gioua. La genitura augumẽta cõmoue uenus:

& aleuia lardore dil urinare achui lauesse.

Pasteli dicti cassioni.

f Arina: zucharo & aqua rosata ĩpastata & distesa cõe si fano li crostuli. & in quella medesima cõpositione apparechierai come habiamo dicto dil marzapane & inuolgi a modo di pastelli: & in forno cũ lento foco cocerai. So noui che li pastelli cõponeno nele forne. Di la loro proprietate nulla discrepano dali marzapani. Et sarano calisoni da moniche.

Offelle cioe frictelle.

f Ormazo optimo parmesano: mãtuão: brixiano: ouero bergamasco alquanto duro: cum altertanto tenero cioe frescho: triderai. Duo chiari doui dibattuti huua passula integra cinãomo giengero: giaffrano poco messederai: & in uolgierai in farina sotto posta: & bene extenuata a quella grãdeza quale uorai ĩforno bene li cocerai: & serãno piu grati. Potrai cocerli etiã in padella cũ il testo come li calisoni: Poco nutrisseno: tardi al padire: inducen opilatione: & generan male dila pietra.

Anguilla in torta.

Nguille alesse. & ĩpeci taliate: cũ lacte di altro pesse ouero grasso minuto tagliato. Poca mẽta & petrese muli tagliati. Pignoli mundi uncia una altertãta uua passula: poco cinamomo: giengero & piper cũ gariofoli ui agiungerai: & messederai: & il foglio dapoi distẽderai giũgiendo ui poco di optimo olio. Quãdo sta apruouo ala coctura: duo uncie di mãdule pistate in acresta cũ giaffrão dissoluerai: & p il sedaceo trãsmiterai: & distẽderai sopre al foglio predicte cose preparate p questa torta: & cõe laltre cocerai: & cocta ĩfunderai: laquale in se nõ ha se non il gusto dil mãgiarla & poco nutrisse & induce il flegma.

Pesse in pastillo

Esse mũdo & lauato senderai circa ala spia: & da una banda & da lal tra & aprilo p megio & cũ sale & specie lo aspergerai: & inuolgilo in pasta assai grossa: & cuocilo inel forno on uero sotto il testo. Nõ ha in se altro che la dilicateza: senza profito ueruno: Codogni in pastillo.

C c Odogni mundi: & extracti li ossi: medule: di uitello: on uero bouine apparechierai cũ cinamomo & zucharo cũ pochi grani di sale: inuolgierai nela pasta come disopre habiã dicto: & cũ lento fuoco i forno il cocerai: onuero sotto al testo. Mangiati nanti pasto stringeno il corpo: : & riceuendoli doppo il cibo alargano: & mouen il corpo: et rimoue li uapori da il cerebro. Concreto di mandule i degiuno.

Andule bene pistate: zucharo uncie due: et artãta aq̃ rosata agiungerai: et i funde ai umpoco di bruodo di lucio onuero tencha. et abi rispecto che nõ faci tropo salato: per il setaceo tute cose colerai inella piadena ouero i piu piadene: & le laserai p una nocte ripossare la matina lo trouerai rapreso come il lacte: & se uorai lo inuolgerai in carte on uero in foglie: & dapoi trãsserirlo in piadene cũ zucharo & anesi i una copta lo i fundi per cõfectarlo. Poco nutrisse: hũilia il pecto & il stomaco gioua al figato: la gienitura acresce: rimedia alardore di lurina. Recocta ficta.

Na libra di mãdule bẽe pistate: zucaro uncie quatro aqua rosata uncia una: megio goto dila pulpa dil antedicti pessi messederai insieme: & poi colerai p il sedaceo inella forma dila recocta: & in loco frigido lasserai p una nocte: & laltro giorno la atrouerai rapresa i forma di ricota & potrai la apresentare ala mẽsa alle done in loco di ricota a tẽpo di degiunio. Butiro ficto.

90

Na libra di mãdule pistate cũ megio goto di aqua rosata dissoluerai & p il sedaceo spesso colerai: & accio che meglio si congielli agiũgeui megio goto di brodo di lucio on uero umpuoco di farina di amito zucaro uncie quatro poco giafrano p darli colore di butiro. Queste cose apparechierai in uaso apto aquesto: & se p una nocte lo lasserai ripossare, i loco hũido: la materia lo atrouerai cõgelato: & da q̃llo di sopre nõ e differẽte ma butiero il baptigero p il colore: & a tempo di degiunio per butiro etiam il mangiaremo.

Oue canabine. cioe di caneuo.

Omence di caneno tanto cocte: che la scorza si fendi inel mortaro cũ mandule bene pisterai che siano biãche: & dissoluerai cũ aqua frescha: possa per il setaceo inel catino transferirai. Poi poco li farai bulire cũ poco sale & zucharo: & piacẽdoti ui poli agiungere il piper. Buglia anchora umpoco: preparerai fete di pane brustolate: & questo apparechierai in piadene o nuero scutelle: & le fette dil pane cõe certo fundo distenderai & farai questo tre o nuero quatro ordini. Specie dolce sopre aspgierai. Queste non sono cõmendate per non essere apte al stomacho ne ali interiori ne ala uista.

Diriola: cioe pastillo.

Arai il crustulo cõe inel pastillo abião dicto in carte. in questo. Qui duo rossi doui bene disfracti. Lacte cinamomo zucharo apparechierai. & al fuoco tanto messederai dũmente el sia represo Fi laudato questo ipero che molto et bene nutrisse: ali Tisici et Ethici cõferisse il stõacho el figato et ale rene gioua: la genitura aeresce: il corpo astagna:

Diriola in digiunio: cioe pastello.

Andule bene pistate cinamomo zucaro & aqua rosa ta dissoluerai & cocerai al mō dicto di sopre. Le ampo da agiūgerui umpoco di amito accio meglio si ra predi. Questa etiā come di sopre: si laudata: & piu che etiā la sedal ardore di la urina.

Caseo fricto: in duo modi.

Ete di caseo grasso nō molto uechio: ne etiā nouo: in patella a tale proposito appta cū butiro & grasso por cino disfrigi: & cōe comincian essere tenere uoglie: & subito tragile: & cū zucharo & cinamomo: sono da ispargiere & mangiare calde.

Quello ad altro modo.

Velle ad altro modo. Fete di pane bēe brustolate da intrābe le parte: & ad ordine nella patella collocate: & poi le ferte di caseo disopre al pane distēdi p ordie & liquefacto il caseo inspargi cū zucaro cinamomo & giēgero & mangia calda: & e cotra ad le opilatione. & etiam cōtraria al male di la pietra & e duro al padire: & poco nutrisse.

Rauo armato.

Oloro che hāno auute le gule grāde hā uoluto che il rauo armato sia dicto a quello che i caseo iuoltato in forma e loco di pāciera on uero choraza: & celata come se douessē andare ale scaramuza: a cagiōe che li inimici suoi no lo atrouasse disarmato. Tamē questa inuētiua tutta e stata adistructione dili raui: cōciosia che li gulosi uolēo piu tosto cō batere cū li raui armati: che di sarmati p fir reputati piu ualēti p le cucine & luochi simili. Raui adunque alexi on uero soto la cinere cocti taglierai in fetolie: & simile farai dil caso frescho & grasso ma piu subtille questo che li raui & inella padella uncta cū butiro onuero grasso: farai cōe uno tauolato prima di caseo & poi sopre qllo ui farai uno di raue. et cussi ui fara quāte mane

uorai: & per ogni mão le inspargierai cum butiro & specie dol ceal tuo piacere. Ilquale apparechio tosto si cuoce & e da mangiarlo etiam tosto & caldo: & a molti piace secundo raui.

Offe dorate: cioe frictelle.

Ete di pulpa di pãe alquãto brustulate: & cũ aqua rosata le molificherai: inellaquale siano etiam leoue dis fracte cũ il zucharo trito. Poi le torai cũ il butiro: õuero cum grasso et large le frigerai nela patella che non si tochino luna cum laltra: et fricte in piadena poste: cũ zucharo et aqua rosata le inspargierai: et se le uorai colorite: cũ il giaffrano arai tua intentione. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectã al figato: et excitan uenus.

Libro nono: dile offelle lequale: e licito appelarle frictelle.

Iũa ragiõe obsta che la fritella sia dicta dal frigere si frigiẽo adũq; questi mangiari dũde dal frigere si hãno assũpto il nome. Mal facto sarebe che nui se qllo che p cõsuetudĩe e riducto ifrequẽte uso: ala latinitate tradure nõ si potesse: quãdo q̃sto sia apto: & ala analogia sapia. Certo iniqui siano in noi medesimi: se questo per mala consuetudine et pertinatia piu tosto obuieremo: che nõ si se faci quello alquale dala natura et dala lege siamo cacciati a farlo. Cui sara quello che nõ uora propagar il suo parentado? Cui etiam sarae quello: che quella cosa laquale el desidera hauere habundantissimamente si uolgi restringere. et ad extrema magreza si ralegri di dedursi. Questa e la consuetudine di li pedagogi. et inuidiosi. di uituperar le cose laudabile daltri che loro nõ hanno possuto cõseguir. Elha auuto ciascaduna etate qualche cosa agiungere ala latinitate. Le stato licito: come dice Oratio. semperq; licebit signatum presente nota deducere nomẽ. Io so

piuxori obtrectatori in me quello che io cũ noui nomi ĩ questa mia scriptura ho ĩtroducto. Ele il uero che a questi tali io faro cõe fece gia Hercules a cerbaro cãe quãdo li bagliaua achontra secũdo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse & osse inella gola: p liquali come rabiati & affamati cani me lassarãno: & cõuertirãno li loro canini morsi a mãzare di dicte: tãto che ne hauerãnno.

Fritelle di sambuco.

c Aseo gratato cussi uechio come frescho cũ puoca farina: chiare doui. puoco lacte zucaro bonamẽte ui agiungerai: & insieme nel murtaro pisterai. Trite & poste inel catio cũ fiori integri dil sambuco aspergierai: & poi messederai: Questo apparechio cũ la cusiliera: o uero altro, mõ in patella giterai: inelleq̃le ui sia optĩa assũgia: ouero bon butiro: o uero olio che bogli: & cuocile. Necessario e che si mãgino calde insparse cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di le chiari doui farina & caseo frescho.

Bseruerai tutte quelle cose che disopre habiamo dicto excepto il lacte & le fiore di sambuco: & questo apparechio e mancho salutifero che quello di sopre.

Fritelle di lacte preso.

f Arai passare il lacte preso p il sedaceo spesso: & il chiaro che colato hauerai cũ farina & chiare doui cum zucharo & aqua rosata messederai. Poi cum la cusiliera apuoco apuoco in patella cum grasso o cũ butiro buliente cocerai: non sono a proposito a nerui ne ali ochi.

Fritelle di rexi.

r Exi cocti cum lacte ridurai in frictelle come le superiore: excepto il caso & il lacte: & cocte a quel modo inspargile cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di rexi in altro modo.

Exi bene cocti & distesi sopre una tauola accio ui pos
r si uscire ogni humiditate: facẽdo'a stare pẽdente: & se
uorai li pisterai nel mortaro: Item ui agiungerai man
dule piste quãte che basti: & li dissoluerai cũ aqua rosata: & cũ
il bruodo di rexi cocti. A queste cose ui agiũgerai farina col zu
charo: & messederai insieme: & possa cõe uorai cum olio le fri-
gerai & inspargierai. Fricteile di saluia.

A farina cum li oui: zucharo & cinamomo & giaffra-
no dissoluerai: & in esse giterai le foglie dila saluia in-
tegre: & quante uorai ne meterai: & ĩpastate in patel-
la cum il grasso o uero olio un puoco frigerai. Queste nutris-
seno: & ali nerui giouano. grauete al pad re: & induceno oppi-
latione. Fritelle di pomi.

Ete di pomi mũdati: & extracte le somẽce: fa che inel
f grasso on uero inel olio le frigi alquãto: & possa le di
stendi sopre una tauola che si disechino. Poi le inuol-
gi ĩtale apparechio come predicto habião: & dinouo le frigi: &
cum aqua rosata & zucharo nele tace le inspargerai.

Frictelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

Andule pistate onuero pignoli biãchi dissolui cũ la-
m qua rosata: onuero cũ bruodo di pessi: per il sedacco
inel catino trãmitterai. Qui umpoco di leuamento:
fiori di sambuco. oui quatro che bastino apparechierai & mes-
sederai. Questo apparechio: se la matina tu el uorai mangiare
bisogna apparechiarlo la sera auanti: accio le fritelle fieno piu
spongiegne: Sono alcuni che la matina ui põgono umpoco di
zucharo: & le frigeno come uolẽo. Tiensi che queste leuino lar
dore di lurinare.

Frictelle di pomi in altro modo.

92

Omi alexi onuero cocti sotto la cinere : mũdati dale
p scorce & dale somẽce dil megio. Vmpoco di leuamẽ
to: di farina cũ zucaro messederai: & le frictelle ĩ olio
frigerai: & in tace cũ il zucharo & aqua rosata le inspargerai.

Frictelle di lauro.

Frictelle di lauro inel grasso õuero inel olio fricte ĩ lõ
bra le distẽderai adissecare. Siccate al modo che qlle
di saluia habião dicto: di nouo cocerai & insparse mã
giale calde: & se il uentre hauesti enfiato seriano al proposito: ĩ
pero che solueno il fiato & la uentositate.

Frictelle mandoline.

Andule bene mundate: & trite p il sedaceo cũ lacte &
aqua rosata colerai Et cũ queste il pecto dil pollo ale
xo da parte pistato agiõto farina cũ duo on uero tre
chiari doui cũ zucaro bẽe messederai: lapparecchio cõe uorai cũ
grasso: õ uero cũ olio frigerai. Molto nutrisseno: grauete al pa
dire giouão al figato excitan uenus: il corpo riduce piẽo di suc
co.

Frictelle amare.

Vi & leuamẽto cũ herbe amare minutamẽte tagliate
o alla sera ĩpasterai. La matina li fichi sechi in pecioli ta
gliati uua passa apparechiata: & messederai: & nõ sia
molto tenera questa pasta. Coceraile cõe laltre & cũ zucaro &
melle suffunderai. Nõ si tiẽne che molto nutrichino : tamẽ gio
uano al figato. Scacciano la enflactione dil corpo: & consuma
no la colera.

Frictelle di fiche.

Andule on uero pignoli mundi bene pistati. Vua
passula cum duo fichi tagliata. Vm poco di petre-
semuli: umpoco di uua Passa integra cum le specie
li agiungerai: & messederai. Questa spesa se piu dura ti paresse
che quella di sopre: cũ aqua rosata disoluerai: & questa appare

chierai inelli fichi apti disoto aspsi prima in faria: & dapoi li de bi cuocer i olio. Queste bene nutrisse il figato & le rene aiuta: acresce la genitura: uiuo sãgue gieneran: tamẽ tarde sono al padire: & generan; pedochi.

Frictelle di pessi.

Vlpa di pessi bene alexi: & pistati cũ succo di mãdole cum aqua rosata dissolui: & agiũgiui zucharo: & oui Poi riducte li frictelle inquale forma uorai: Lequale solamẽte sõno al proposito assai alla difficultare dil urinare: & ad altro non giouano.

Frictelle in forma di pesse.

Andole bene mundate: uua passa. zucaro insieme trito & pistato Possa luua passa cum li petresemuleti & zusuerde minutamẽte tagliati cũ umpoco di giafrano. Possa hauerai preparata farina tamisata subtile sopra una tauola: & diuisi in caueci: & la pasta preperata di sopre ridurai sopre a questi caueci di farina in forma di quale pesse uorai. Sono di quelli che cauano la forma dil pesce: & dentro iformano la pasta. Potessi cuocere questo apparechio in olio: & senza in patella.

Quelle frictelle in altro modo.

Andule piste cũ zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi farina tamisata cũ aqua pura messederai cũ zucharo farai folio: & frictelle in forme di pesse ridurai: & queste senza grasso: & sen za olio si de cuocere al tutto.

Quelle ad altro modo.

Ltramente: mãdule onuero noce pistate: on uero pignoli mundati cũ uua passa & figi secchi pistadi. Lacte dil pesse onuero le interiori suoi: cũ poco petresemolo & zusuerde minutamente tagliati. Specie umpo giafrano poco ui agiungerai: & mixta q̃sta cõpositione: la ridurai in forma di quale pesse uorai come abiamo dicto: & cocerai.



93

Ad altro modo.

Exi bene cocti cũ mandule pisterai: & in catio p il se-
r daceo colerai Disolueraillo cũ aqua rosata & cũ zuca
ro: & cũ amilo aspgierai A questi darai piacẽdoti for-
ma di pastello: on uero pesse.

Frictelle uentose.

Vi cũ aqua di sale: & zucharo submeti: & ipast a non
o tropo dura & subtille extẽderai. La forma dapoi fa-
cta di fero a tale proposito: õuero cũ la bocha di uno
goto picolo taglierai. Dũmente che li frigerai si gonfierãno: &
dentro non ui sarae cossa ueruna.

Queste ad altro modo.

Apparechio che dicto abiamo dile frictelle dil lacte
preso & ramisceli di finochi fioriti preparerai: & mes
sederai: & subito a quel modo frigerai inel grasso on
uero butiro: on uero in olio.

Pastinage fricte.

Ene mundate: & eneruate le pastinagie alesserai: & da
poi in farina iuolute frigiera in olio: õuero butiro. Po
co nutrisseno: dure al padire: prouocã la uria & il mẽ
struo: giouan ali idropici: seda li brombulamenti dil corpo.

Oui cocti i che mõ tu uoli: & etiã dibattuti & aroti & pria.

Vi cum poca aqua & lacti bene sbatuti & roti: onue-
o ro cum la cusliere: o cũ la Tudecula: caseo trito ui mes
sederai. & nõ uole tropo coctura: ma poca. & cũ buti
ro on uero olio le cocerai. Serano piu suaui se serano puoco co
cti. & cocendosi non uoléo essere uoltati. Se tu li uorai di colo
re herbaceo: torai herbe petresemuleti pochi: sueco di buglosa
menta. & zusuerde cum poca saluia mangerai.

Q uelle medesime in altro modo.

Ltramẽte: quelle medesime herbe minute tagliate &
umpoco fricte in butiro on uero olio: ala suprascri-

pta spesa messederai: & cuocera. Questi nutrisseo dureti al padire: giouan al figato: generan opilatiõe & la pietra nela uesica.

Oui frictellati.

N patella olio: õuero butiro bugliẽte: gieterai li oui freschi gittata uia la scorcia: li rossi ĩtegri cũ il chiaro apparechierai: & cũ lento foco cuocerai: sẽmpre cũ la cusliere onuero spatula affundandole nel olio: & quando comĩciarano essere bianche sarãno cocte si reputan durete al padire secundo li medici per la frictura.

Oui alexi.

N aqua bugliente li oui freschi giterai senza arõpere li rossi & come serãno presi: trali fori: impo che uoleno essere teneri: & cum aqua rosacea & zucharo cum specie dolce acresta: onuero sucho di larancia suffunderai. Sonoui alcuni che il caseo trito li aspergeno: tamen megliori pareno essere senza caseo.

Quelli adaltro modo.

Ltramẽte li oui in lacte: onuero in uino dolce cocerai & dil caseo non si faci mẽtiõe uerũa: & queste piu nutrisseno & producen buon sangue: ma sõno alquãto flegmatici.

Oui farcti cioe pieni.

Vi freschi cuocẽdoli lũgamente: li farai: duri: leuati li uia le scorce taglierai li oui p il megio che nõ arõpi il chiaro: Tuorali fuori liqli parte cũ bõ caseo si uechio cõe frescho. uua passa pisterai inel murtaro. & pte riseruerai per acolorare qsto apparechio. Puoco di petresemuli mẽta & zus uerde poco tagliate ui azõzerai. Sõnoui alcuni che uiazonzeno duo chiari doui o uero piu. cum specie li apparechiano. Questa spexa li chiari di oui impirai & asstererai luno sopre laltro:

& cũ lento fuoco in olio frigierai: Fricti il moreto o uero sapore di li altri rossi riseruati cũ uua passa isieme pistati: & cũ acresta & uino cocto dissoluerai: agiuntoui giengero: gariofili cum cinamomo infunderai & che boglino un puoco cũ quelli oui li farai.

Oui inela gradella.

Vi sbatuti & roti inella padella calda distẽderai & cocerai tanto che raprexi si possino piegare a quatro do pie: cioe in quadro. & riducta in quadro la ponerai q̃dra sopre la gradella distesa dapossa oui freschi leuatoli le scorce apparechierai cũ zucharo & cinamomo & cũ questo le ispargierai mentre si cuocerãno: & caldi mangierai.

Oui in spedo arosti.

Calderai il spedo forte & inele teste dil ouo forerai acconciamente: & al fuoco come sel fusse carne li cuocerai Caldi sono da mangiare. Pacia inuentiua e stata q̃sta: & grosseza di cuochi come p una cosa iochosa.

Ad altro modo arosti.

Ltrimẽti oui freschi arostiremo inel cinere caldo diligentemente al calore dil fuoco cuocerai uolgiendoli spesso: accio che egualmẽte si sasonino. Et cõe comincian a sudare. dali anchora duo uolte: & reputa che siano cocti & ponili nel cõuiuio & caldi sono sorbii. Questi sono optimi & doue tu uorai li poterai apresentare acõmodatamente.

Altramente oui freschi.

Vi freschi cuoceremo posti inella pignata cum aq̃ frescha: & quando haran bulito un puoco al fuoco leualiuia & mazali. Optimi sono ueramẽte: & bene nutrisce et a nulla nuoceno.

Oui fricti ala firentina.

i N padella cum olio buliente li oui freschi lauateli le scorce diligentemēte: & sigillatamēte apparechierai & cū una bacheta ouero cutiliere dintorno le ristringerai & ridurai in rotunda forma Et quando comincierāno essere colorite sapi che sono chocte & necesso e che dētro sieno tenere morbi de: Sōno alquanto piu graue al padire che quella che habiamo dicto di sopre. Adaltra maniiera.

I I oui integri neli carboni ardēti li zeterai: & caldi fino che si arumpino le scorce li percuoti cum uno bacheto lieuemēte Cocti & tolti uia cō petresemolo & aceto li suffūderai: & caldi li māgierai & questi nō sono arosti fricti ne anco alessi: ma sōno cocti a la saluatica

Oui fricti.

c A seo grasso gratado poca mēta petresemuleti taglia te uua passa poca: pip poco pisto. duo rosi doui crudi isieme messederai Mixte ne li oui fricti a la firētia & daposa p ū picol buso che auerai tracto il rosso di li oui predicti. apparechierai & dinouo frigi dūmētre che lapparechio si coce Son o da uolgierli spesso & cocti cū acresta ouero succo di larāce cū zēzero sono da suffūdere. Oui al modo di pastelli.

Opra ad una tauola farai tamisare la farina nō troppo grossa: et q̄sta partirai idiuerse parte: & li oui freschi i essa farina cū quelli specie ui agiunzerai: inspargiēdo sēpre a ciascuno uno poco di zucaro cō poche specie & poco sale Et poi inuolute in quella farina imodo di pastelli alesserai: o uero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili Guarda che nō diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrimēto: & si tiene che sieno graui al padire.

Di boleti & fungi.

S Ono facti manifesti li boleti per molti exẽpli pericu
losi. & il simile li fũgi: come per molte expiẽtie & exẽ
pli sono sta uisti: come a tempo di romãi occorse che
Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cum ueneno mix-
ti: & morite. Li boleti sono di frigida & humida natura: & per
questo hanno forza di ueneno. Et quelli che nasceno apruouo
ferro o uero pãno di lino marcito: o uero aprouo le cauerne do
ue fusse qualche rospo: o uero bissa uenenosa: & quelli che han
no il colore simile al figaro: & che sono liuidi: quelle sorte sono
mortifferi: & etiam quelli che sono tenaci: & hãno la humidita
te su la cima pestiferi si dimostrano. Io uorei che li boleti & fũ-
gi quali si uoglino mangiare: fusserõ ricolti neli psati & luochi
aperti: quãtumcũque etiam da quelli siano ĩganati spesse fiate.
Come A perugia in nostra etate ad una famiglia si ricordiamo
& conoscemo: quale p fungi perite. Nõ si forcião li fũgi di pur
gar si per le radice come fãno le herbe & li arbori: anci di putre
scibile & marcido uapore di la terra a piculo dila uita dili homi
ni. Cresceno apruouo le nogare & altri arbori: impo che rospi
& altri uermi uenenosi a piedi di questi fãno le loro tãne: & se-
riano pestilenti & mortali. Plinio dice in leuãte & in ponẽte se
el pioue septi giorni: li funghi che nasceno infra quel tẽpo sono
di piu facile & humile natura. Tengono li sapienti che li fũghi
nascẽo dila colera dili arbori. Piu sicurissimi sono li rossi: & ẽt
quelli che sono bianchi cũ il piede biãcho: nõ sono biasimati.
Suilli: cioe porcini sono ueneno acõmodatissimo. Et per questi
morite Sereno perfecto di Nerone impatore: & certi caualieri
suoi come si consta. Ma parmi di addure alchune ragiõe al cuo
cerli: poi che ali gulosi cussi piace. Tagliati adũque ali fungi la
mitade dil piede quale e stato a prouo ala terra: prima in aqua

cum la pulpa dil pane. & cum pe i o uero cũ li picoli di peri co cerli. Alcuni li apparechiano cum aglio impo che si tiene che ql lo habi ad obstare ali ueneni suoi. Alessati che sono & salati: da poi in grasso o uero in olio fricti: & in tauola i piedena cũ la salsa: ouero cũ agliata suffundeno. Sõno etiam alcũi che li leuano la pelle di sopre: & cũ sale & olio disoto & di sopra su la gradella li arostino neli carboni: & cocti cum piper cinamomo li aspgieno & mangiano. Pessimi tamen sono cocti come si uoglia: quãtumcũq; ala gula satisfacino. Difficile sono al padire giene ran pessimi humori & stupori di mem bri: liquali li greci apellano apolesia. Tornimi cioe brombulare di uentre. difficultate a lurinare: & minaciano la suffocatione.

Dile tubere: cioe tartufole a la ueronese.

t Vbere sono quelle a lequale drictamente li direo chalo di la terra: da ciascuna parte circũdata dala terra & nõ sono sforciate da ueruni capilamẽti ne fibre. Et di tuberẽte luoco doue le nasceno per ueruna fessura puodão uscire. Quasi i sechi & sabulosi lochi & fructiferi nasceno. Exciedeno spesse uolte il peso duna libra ala grãdeza di uno codogno: Due sõno le sue generatione. La arenosa inimici ali denti: & laltra sincera: si pistengueno di colore rosso & negro: & dẽtro biãcho. ste laudatissime cresceno in aphrica: lequale quãdo licinio pentore mandasse danari. arõpete cũ li denti: per laquale cosa e manifesto esse tubere farse tõde. Tiense essere piu carnose quelle che nasceno in cvrenaica: ma piu suaue quelle che nasceno in tracia. & piu nobillissimi quelli che circa. Damascho insiria & in olimpo in grecia si pensa cum li tempi che pioue di lautumno: & cum li tuoni nasceno piu spesse: ne durano oltre uno an-

no. Mirabile nutrimēto sono ale scrophe. Nutrisse & facilmē-
te le conossēno doue nasceno: Et atrouata & cauata dal uilāo in
tegra la depōe. Lauata cum uino sotto il cinere caldo la cuoce:
cocta & mundata aspersa cū sale & piper calda inela mēsa dop
po mangiata la carne si dieno apponere. Questo cibo nutrisse
come piace a Galieno: & certo molto cōmoue uenus & de qui e
che spesso si usano nele mense dili dilicati pastigiatori: acio che
in uenere siano piu prompti. Se questo farāno ueramēte a fine
di libidine. come molte uolte soglino fare gli intēperāti occiosi
altutto sono da detestare. Dili coclei: cioe bouoli.

c Oclei cussi li terrestri come li aquatili: esceno fuori di
la sua casa: & come due corne distēdēo: & ritargiēo:
& nō hāno ochi: & al rutto si tiēne che loro uāno cer-
cando il camino cum le cornete doue uoleno andare. Il uulgo
a queste li dice lumache: lequale. Foliuio lupino. ne campo tar
quiense: puoco inanti la ciuile guerra di Pompeio: dili uiuiarii
ad la sagina cioe la balena: laquale cum buon uino cocto & far
ro & lacte si dato: incluse. Sono uarie le sue gieneratiōe. Li biā-
chi nasceno in cāpo reatino. Li illirici sono de precipua grādeza
Li aphricani ui hāno ubertate. Puossi cuocere in molti modi li
bouoli cioe limache ponensi serrate i uno uase acio nō escino fo
ri inelquale ui sia lacte cū unpoco di aq̄: & stiāni p una nocte: o
uero uno giorno. Si purgerāno grādemente. Sonoui che le pa
scino di lacte p una nocte & le purgano. Tolte dapoi & in laue
zo cum aqua frescha al fuoco tanto le tengono che sono megie
cocte. & bene spumate che serāno: & tracte dile loro case pri-
ma cum aqua calda sian bene lauate: dapoi cum aceto & sale be
ne fricate & dinouo lauate & inuolute in farina in olio buliēte
o uero grasso sono da frigiere. Fricte che siano: ouero cum mē

ta siluatica cum aglio & piper pisto & giaffrano: in acresta suffunderai: o uero in salsa uerde. Alessi ueramente al parer mio: o uero cũ agliata o uero cum sapore si richiedeno mangiarsi: Li choclei o uero bouoli ouero limache se senza molto aglio o uero altro sapore li mangierai: sõno di buono nutrimẽto. Al pecto & al pulmone cõferiscono: adiutão il figato: lassando le sue fibre: & giouano ali ethici.

Di le galiandre.

E mare idico manda tãte gagliãdre che come affirma plinio di la loro singulare supficie cuoprino le case habitabile. Dicessi etiã che itra le isole dil mare rosso li homini nauigão cum barche dile sue scorce. Dile scorce dile gagliãdre siccate iuestino le letiere & le case di habitãti. Ciulio polio primamẽte institute: & cõe Maro dice le gaglıãdre fano risplendere le case. Si pigliãno quãdo spesso cũ desiderio di rispirare stãno inella superficie di laqua: & cussi dal sole si stornisseno: che quãdo uengono gli homini p pigliare nõ si fãno ne pono submergesi nelaqua. Sõnoui etiã di terrestre nelle boschi habitante liquale come si crede si pascono di herbe: & di rugiada & di quelle uiueno. Queste dali uilani cũ li cani atrouate: se le portan p suo mãgiare. Et nel lauezo cum aqua bugliẽte le poneno & megie cocte tracte & arote le scorce: & le interiore & la pelle: & dinouo lauate. & riposte nel lauezo acocere. Cocte cũ piper giaffrano & rossi doui distridati suffunderai. Sonoui che cum agliato on uero cũ salsa le mangiano. Sono di buon nutrimẽto & senza medicina di sapore hãno grãde uigore a nutrire.

Di le rane.

Ane nõ sono intra li pessi anumerate drictamẽte in q̃sto loco ala culina ui generano. Rosete & sotto terra

uiuēte: io le disprecio: & come catiue sono da reiicere. Le acqua tile queste sono dileq̄le io parlo & q̄ste sono megliore che q̄lle che stāno sempre īfra terra cioe neli prati e terre. Impo che spes so sono prese & morse da bisse uenenose: & pur fugieno mordu te sono piu piculose da mangiare: ipero che cussi mordute. Bo lo nō si pensa che tochio. Prese tale rane: denutate dala pelle to lessi le cosse & p una nocte ouero uno giorno la lesserai amoio nellaqua frescha. Possa iuolute in farina le frigerai nel olio: che siano morbide: & calde subito impiadena poste: sono che cum salsa uerde & fiori di fenochi & specie le inspargieno. Ma la mas saraenia le frigieno & calde le suffunde nela acresta cū le specie. Et nota che dopo cocte nō li lassiasti ripossare al fuoco p tenir le calde: impo che deuenterebbeno tāto dure che nō se potrebe no mangiare ma fa che cocte & mangiatte sia tutto i uno tēpo.

Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi:

Io auea īstituto dire dila natura: & uigore dili pes si. se nō fusse stato pturbaro dali loro trāsmutati: & uarii nomi. Di gli animāti nō e certo specie ueru na che piu indiuidui: siano di li loro nōi: che dili pes si: & che piu habino perduta la sua discriptiōe. Et questo ha fā cto il mundo: & p la negligentia & nō sapere piu oltre: di quel li che hauāti di nui furēo. Diro ampo quāto piu accurratamēte sia possibile di quelle che ad le mēse uēgono & maxime di quel li nomi di quali anchora integri restano. Ma adire di tutti cōsi derato che per il uulgo si crede che piu animali: & di piu diuer se sorte nascino in aqua che in terra: & p tāto io nō sono di q̄sto parere. Di gli pessi liquali lhumano cōsortio uxa: quasi tutti sō no di freda & hūida natura: a similitudine dilo elemento doue

nasceno. Li marini tamen meno hũidi per la salsedine di laqua si pensa che siano Salati ueramente siano tolti donde si uoglio sino tenuti isalubri. Ma le nutrisseno: & excitano grande sete. Fresci di megia etate pesci: tiensi che lungamẽte uiuino: & non troppo grassi: & non li dilecta luochi grassi. o uero coeno: cioe li sa buono: ne che tosto si putrefacino. ne che habino in se duricie ouero uligine: che loro lintendẽo. Li maximi ali minimi sẽpre ho anteposti. Megliori etiam sono riputati li marini che li fluminali: & per alcuni fino riputati megliori li fluminali: che quelli che nasceno neli laghi: & che quelli liquali nascẽo neli paludi. Piu approbabili sono q̃lli che nasceno nele pietre che quelli che nasceno i luoghi arenosi. Et li arenosi che li cenosi: cioe palustri. Nõ sono etiam improbati quelli che di mare nodano ne li fiumi. & deli fiumi nodio inel mare: se q̃sto la loro natura patisce. Li pesci tamen tutti sieno quali si uoglino sono di dura cõcoctiõe cioe da padire p la loro frigiditate & uiscositate. Oltre dicio: gienerã sangue frigido & flegmatico. dalquale poi nasceno uarie & graue infirmitate. Li nerui amolisseno: & ala paralesia preparano: excitãno la sete. Si tiẽne tamẽ che hũectino il uẽtre: & accressino la genitura. Tutti li pesci nõ sono dapparechiate ad uno modo: ne da cuocere ad una sola mãiera. Quelli che tu uorai alexi & fricti: q̃si tutti exquamati: exenterati tracte le brãche & le ale & bene lauati. Cõtra ueramẽte: q̃lli che uorai arosti: ĩtegri al fuoco meterai: excepto ala salpa: & la lacia: diliq̃li le budelle & interiori per le bauixe trarai: & il ceffalo quando nõ e da buõ budello. nel uẽtre taglierai: & trarai le inestine: & ĩpira nel corpo specie: & herbecie nõ molto minutamẽte tagliate & sopra la gradella al fuogo di carboni cuocerai.

Dil tonno di cui si fa tonina.

i L tonno o uero tonina e pesce grosso come il delphio & uiueno a la più lũga duo anni: & sono buoni precipuamente quãdo la luna e piena: perche singrassano: cũ la luna crescente: & tagliati in peci la testa sua & ala sua assũgia si cõmendata: & quella assungia salada e al ꝓposito da usarla in molte uiuande a tempi di degiunio. Salato il suo grasso e saldo & non mole: & si chiamato tarantello. Salato si põe amole cum aqua & aceto: gitatoui petresemuli accio meglio lassi la sale: come lamorona. Poi bene lauato & repurgato: in aqua il cuocerai: & non troppo: poi tralo & riponilo nel aceto: & bene maxerato in esso: quando uorai ne potrai mangiare. Sõno alcuni che lo inspagieno cũ specie dolce: & di questo si fa la tonia salata: laq̃le uuole stare amoio per hore sei: & purgata che la sia: se tu uorai alessarla un puocho: & posta in aceto la mangierai. Questa come li altri salumi e di tristo nutrimẽto. Frescho uolendoui mangiare alesso cum piper cinamomo & coriandri triti cũ cepola cocta & tagliata nel aceto cũ la miele & olio lapparechierai nela coctura.

Dil mulo.

m Vlo e pesce ilquale apruouo ali romani fue in precio. ꝑ quãto in ogni luogo si legie. I nel mare rosso ui furõ atrouate di octãta libre. Impero uno presto asino hauere comprato il mulo septi milia: Presi & feriti cũ una bacheta: impo che altramente nõ si puono cuocere ad alesso & arosto tẽdeno. Alexi fassi al modo come il timo appare. Arosti: il pip la ruta & li nuclei pistati & aceto ouero acresta supra fũderai.

Dile anguille.

a Nguille ꝑ la opiniõe dicta per li auctori puode uiuer octanta anni: & durãno senza aqua sei giorni cũ uento da tramõtana: & cũ ostro assai meno. Tolleran lin

uerno cũ pocha aqua chiara & in aqua turbida nõ pône uiuere: & linuerno etiã uoluntieri si ficano nele buse i paludini & mor bidi luochi molli bianchi & imbari di herbicine. Presa languila excoriata & netata dentro & bene lauata: si taglia i peci nõ mol to lunghi: & posti inel spedo cũ foglie di saluia o uero di lauro interposite fra luno & laltro pecio &al fuocho di carboni cocta sempre hũectandola cum salamora. Et quando forte collano: inspargile lieuemẽte di farina pulita & mũda fino ala cõpita co ctura: messedata cũ cinamomo & puoco sale bene trito. Alcu ni fricano bene cũ semule cum la pelle et puoco sale per leuarli la unctuositate. et possa bene la rassano: et bene lauata et neta ta da interiori: la meteno integra nel spedo a factione di lucani cha a colpata in alcun luochi: ma nõ tagliata senõ fino su la spi na et cuocere come e dicto: Altri la põgono cum la pelle i una pecia bagnata sotto le cenise: et cũ fuoco di carbõi disopre la co ceno: et cocta nela piadena posta inspargila cũ cinamomo sale trito et succo di larancia et calda la mangia. Se alessa la uorai excoriata cum petresemuli et alcune foglie di saluia ciamomo sale et acresta et piper trito elixerai. Cocta la inspargi cum quel le medesime cose nela piadena: et calda si mangia. El bruodo si puote scusare piu uiuanda non hauendo altra uiuanda prepa rata. Salada excoriata et lauata in peci posta amoio per quatro hore lasserai et piu: et cũ aqua i lauezo meterai: et megia cocta la meterai cũ altra aqua frescha al foco: el laserala in tutto cuo cere. Cocta cum petresemulo tagliato et aceto la suffunderai. Anguille picole netate et excoriate poterai frigiere i olio: et cũ il succo di larancia o uero acresta le inspargi.

Murena pesce marino.

l A murena fa li oui suoi di ogni mese: et gli altri pesci

99

le fanno ad li loro tempi statuiti inelli: li liti cũ poca aqua quã do uano in amore usano cũ le anguille & etiã cũ le bisse: & q̃sto si dice per il uulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera zini ro. La differentia tra il maschio & la femina di questo pesce e q̃ sta. Che la murena e uaria di colore: & e lenta & ĩfirma: & il zi niro e di uno colore: & e robusto & gagliardo: & in trãbi han- no alcuni busi sopra la copa: & abreuiando: la murena si appa rechia bene dibattuta & exossata & lauata & netata si coce cõe languilla.

Dil equino: cioe ricio come di castagne.

Icolo pesce elo echino assueto in pietre il quale acostandosi si tiẽne le naue che alquãto si alẽti no il suo ueloce curso. Et pare che Luchano habi sen tito cum Plinio come in questi uersi appare. Nõ proprium reti nes euro tendente rudentes. In mediis equinus aquis. La pri- ma syllaba dil quale da quel medesimo. Lucano fi producta: cõciosia che contra da Iuuenale sia correpto: & reuera sia picolo di natura. Item li greci obseruãno che echimos appellauano le foglie dile castagne: lequale marciale ha imitato questo distico come in questi uersi.

Corlicet digitos testudine pugnat acuta.
Iste tice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quãdo lo hauerai cocto cum il piper & giaffara no lo in spargierai.

Dila sepa.

Epa pesse marino nõ e si lunga come il calamare: ma e piu larga di busto. Il maschio e uario di colore: & e piu nero & di magiore cõstrãcia. La femina cõe la sen te mouere il mare fugie: & se si uedeno ferite diuengono uilli si uno come altro. Et come si senteno uolere essere presi: getano

linchiostro: offuscan laqua: & cercano luochi di absconderssi.
Le grāde leuateli losso: & bene lauate: & facte bianche & pulite tagliate in morselli: poste nel lauezo cū aqua aceto sale: herbecine odoriffere tagliate minute: cum piper trito si cuocēo: & le massare nostre lappellano tripe quarismale: & mangiansi calde cum poco giaffarano p colorarle. Altri ui poneno il piper cinamomo coriandri. zusuerde: magiorana & uno ouero duoi rossi doui cū aceto o uero cum acresta: & poi quando sono quasi che cocte: un poco di buon olio ui agiungerai. Sono alcūi che le uolēo aroste: alhora lauate lieuemēte senza trarli losso accio non ui esca fuori linchiostro suo: & poni su la gradella: ungiendola cum olio di sopre cum poco sale misto fino ad totale coctura: cum fuoco di carboni. Cocte in piadena riposte cū herbecine tagliate: & cum specie i spargierai: & queste sopre gli altri pessi mangia calde: & uolen essere dile picole o uero megiāe.
Alcuni le uoleno fricte: uode tracto losso & bene lauate dal sāgue: suo cioe dal nero. Tu le impirai di pasta nō dura ne tropo tenera. accio nō esca fuori cum oui: poca pulpa di pane cū specie dolce & forte & herbicine minute tagliate cū poco melazo tutto incorporato isieme & di questo impirai el corpo & i olio le frigierai & in piadena sparse cum cinamomo calde māgierai.
Et nota che ogni mangiare di pesci uolsi mangiare caldo excepto ingelatina & in salamoria che etiam fredo puotessi māgiare.

Dili loligini.

Onoui etiā dili loligini & lonigiuunculi. liquali sono differenti piu tosto d igrādeza che di qualitate. Questi fori dilaqua si suspendeno che pare che uoleno cocti et in piadena posti cum piper. ruta. miele olio : un gocio si acuaciano.

100

Dil folpo.

f Olpo e cussi dicto ipero che lae di molti piedi. Bianche come piedi & mane usa: la sua coda ae due fessure & e accuta: inel cohito si ralegrão p essere molto luxoriosi: & in quel odore hãno grãde piacere: usan mangiare le pulpe dili conchilii. cioe di molte sorte cape. Tutte cose portan nele sue tane: & dapoi che le hãno mangiata la pulpa: portã le scorce de fono. Il folpo cocto cũ il piper & lascere apparechierai & accuncierai. Ma cocilo come ti piace dirai che nõ siano boni.

Di li conchi.

d Ila generatiõe dili cõchi cioe cape. Si hãno liquale dil uedere & di ogni senso sono priuate excepto solo dil mangiare dogni altro exercio sono defectuosi: lequale come stãno aperte subito fino insiadiate dali folpi liquali stãno inarguaito cũ una petricella: & cõe si apreno iela pongono dentro fra le duo scorci che nõ si possino seruare: & i tale modo sicuri tragẽno fuori la pulpa. Negassi che inaqua sia alcuno animali ilquale al conferire alhuomo sia piu atroce cioe crudo alla decoctione. Cocte cũ piper petresemulo & mentha secca cum cinamomo le suffocherai.

Dile locuste cioe granci.

l I locuste sono armate di una crosta tenera. Stãno nascoste mesi cique. Et inquel tẽpo etiã li gãbari stanno occultati: in trãbi come fanno le bisse: inel principio dila pria uera si spogliã dila uechieza p riouarsi scoreta. il resto stãno dil tẽpo p laq̃. Le locuste stãno nele aq̃ cõe li pessi dap rẽdere cũ le rete. Ma questi animali si cuoceno solamẽte gitãdoli uiui inellaq̃ bugliẽte. No hãno bõa carne uiuen i lochi petrosi:

Altramēte cussi cocerai le locuste cioe granci: li aprirai dala testa come si sole: & dentro le ifunderai il piper trito: & sopre la gradella si arosteno: Dili canchri cioe gambari.

g Ambari linuerno usano stare i luochi strecti: & la estate esseno purgati: cioe mūdati in lochi largi. Tutti di la sua generatione dalo inuerno sōno ofesi. A tēpo di lautūno & dila prima uera si ingrassano: & maxime quādo la luna e piena. Di gābari ui sono di piu sorte generatione: ma q̄si tuti hāno lunga uita. Hanno octo piedi: tutti piegati in obliquo le femie hāno il primo piede duplice il maschio lae simplice. Vltra dicio hāno duo braci denticulati & come forfese. La parte di sopre ineli primi moti pare che si moui. La feruor e imobile. Il bracio dextro e il magiore di tuti. La uniuersitate di loro alcuna uolta si moue cōgregati: & pare che tutti dū uolere uadino ad uno camio. Sonoui etiā gābari: liquali si chiamā phynoterre: minori di tutti: & p questo rispecto: ale igiurie & offense opportunamente preuedeno. Ad questo piculo obuiano cū lo itrare a logiarsi inele scorce dile ostriche: & quādo accresceno esseno fuori & intran inquelle che sono piu capace alo giarli: & questo fāno p la paura di gābari. Tiensi che li gambari cum uari uelocitate tutti caminan indietro. Cōbateno ifra loro come li mōtoni cū li corni curēdossi luno cōtra laltro. Sono medicina cōtra le piciature dili serpi. Dicessi che quādo il sole e inel segno di cācro: passando li loro corpi exinaniti maxime: & diuengono sechi: si trāsfiguran in scorpioi. Di questa generatione si tiene che siano li Echini. Li oui di tutti sono amari: & cioe sōno cōgiūti adūo insieme. La loro bocha hāno inel megio dil corpo uolcata uerso la terra. Le fortune si preuedeno: & dequi e che accorti uāno ad abscondersi coperti sotto le pietricelle: &

101

per il peso stabilissено la loro mobilitate: laq̃le cosa quando li marinari uedeno questo momẽto i loro p la pratica lũga intendeno che picolo dimostrã de fortuna: & ꝓuedeno di armigiarsi cum piu anchore per affirmarsi. Sõno alcuni che le coclei: si quelli daqua come li terrestri collocano in questa generatione: Hãno ungi lequale inele ocuritate lucen come fuoco. Tuti q̃sti si cuoceno cũ aqua & aceto & cum sale abundãte. Cussi e bisogno che boglino: che & tre fiate supchiando il lauezo si expandi. Cocti e riposti in piadene: cum aceto si mãgino. Li gãbari le uateli la testa & euacuata: & tolta la code & seruate da pte: mãdule pistate cum uua passa & uno rosso di ouo: caseo trito: se li tẽpi il patirãno: tutto bene trito insieme & per il sedaceo colato petresemulo: zu suerde miuti tagliati: & le supradicte cose messederai cũ poco olio le code predicte frigerai: & le teste cum tutti li piedi pistati etiã & colati come dicto: & sopra li gãbari cio code fricte inella piadena ĩfunderai: & nella mẽsa rapresenta & mangiassi caldi. Gambaro io tengo che sia quello: & picolo & tenero: cussi di lagi come di marini liti che piglião. Cocẽssi etiã questi al modo che li superiori: Certo li gãbari difficilmente si padisseno. Cocti ali asmatici & ali pthisici si tiene che giouino: Le loro teste reducte incinere & cũ miele & giẽtiana beuute tiẽsi chesia medicina al morso di cani rabiosi.

Dili conchi cioe cape di nerse: si de forma come di natura:

I Nelli conchi e grãde ueritate: si di figura cioe forma: come di colore: Come di pane cõcaue: alunate: lunge i busto. Curuate inel megio fracate: inel busto rileuate di schiete di rugate: denticulate: crinite, crespe. da queste sono sta tracti li pectini. & di queste quãdo e li grã fredi. & li gran caldi saltano fuori di laqua & uoleno per certo spacio & pe che si carinão. Dala gieneratiõe dile cõche uiene grãde luxuria ad li

romani. La origie & la gëitura dile côche nô molto differissено dale ostriche. da leq̃le nascéo le ple. Dicessi che q̃sti se rëpieno di certa rossura dal concepto di la loro natura. & quãdo le lora di lãno dila sua genitura che uanno ĩ amore patisseno certa ossi tacione mãda fuori megliori ple dila q̃litate di rore puro. onue ro p̃sesi generan. Di aqua si tragieno tenere: & poße inel uino subito sindurisseno. La concha propria quando la uede o sente la mano di lhomo. si strígie & cuopre ĩpero che la ĩtẽde che per la sua richeza la si circhata. Et se p auẽtura la mano ĩtrasse den tro la strige i modo che la taglia cũ la forcia sua. Prese le côche & riuersate ĩuolute nel sale. in uasi di legno rosicata la carpe & la pulpa dil corpo. Rilassano li unione inel fundo & di biãche za & di grãdeza ĩfra esse sõno dist̃ãte: et p̃che ĩ alcun luoco non sõno atrouati duo ĩdescreti. A queste li romane dilicie hãno po sto nome unione. Le piu chiare si atroua nel mare arosso. Duo grãde unione furon al tempo di Cliopatra. leq̃le Antonio p̃uo candole ala luxuria affirmo. che ad una cena elui mãgiarebbe uno sextercio di cẽtinaria. uedendo Antonio che costei si mara uigliaua dil suo parlare. si rise dela leuitate di tale femia adimã doe una ĩgistara & posseui dẽtro un poco di aceto forte. Et qui ui tolse una di queste unione cioe côche. & p la sua orechia li gi to lo aceto ĩ mõ che ĩtratoui dẽtro: & q̃llo maturamẽte disso luto: côe e di natura di q̃lla pietra. subito launiõe mãdo fuori p la orechia ouero bocha che s uolgi dire. Marcho ãtonio la pos se abeuere basta tale unione cioe côcha senza côtẽtione ualea cẽ to sextercii. Di che grãdeza q̃sta si fuósse potessi côsiderare. Et di questo dadi q̃llo cheui rimase doppo uicta la regia Cleopa tra. et perso lo egipto fu portato a roma et aperte questo unio ne cioe côcha. et di una perla ui fue facte due et furon iposte p

un simulachro di uenere p cosa mirabile & mõstruosa p la sua grãdeza inel templo ilquale si chiama Pãtheon. A dunq; le con che se per questa ragione nõ satisfano assai ad le humane dilicie Achũciamole neli carboni ardenti & come le ostriche le coce- mo.

Di la purpura: & murice.

La purpura & il murice sino annumerati nel numero di conchilii. Si nascondeno circa ad le cane dili orti p trenta giorni: Se congregan al tempo di linuerno. La purpura ae: inel megio dil busto il colore di quel fiore da tinge re le ueste: lequale gia si cercaua di colore di rosa che trage al q̃ to al nigrante colore: laltro tẽpo e quasi sterile. Li uignari liq̃li cercano di prendere: cõtendeno isieme impo che pdeno isieme lauita cũ quel succo. Tutte le cõnche tosto acrescieno: & preci- puamente le purpure: fano la loro grandeza in uno ãno. Io cre do ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da questo uenia dicto Ostro. quel colore celeberrimo: ilquale si trageua dile ostriche & di la purpura & dil murice si tragie- ua. Et sarra: non si consta che trasse il nome da la cita di Sar- ra: che e infinicia laquale dapoi fu dicta Tyro: secundo la opo ne di Virgilio come per questi uersi. Et gemma bibat: & saran no dormiat ostro. Cuocessi etiam queste come laltre cõche cioe cape.

Di le ostriche.

Ili salsi cõnchilii tamen cũ le ostriche cõcludiamo leq̃ le certo etiam excitã uenus quando bene la fusse mor- ta aprouo ad li gulosi & lasciui libidinosi sono in pre cio. Sergio dice colui che prese la orata pesse: & che fu il primo da cui si hauesse cognitione di essa nõ tanto per la golla: quãto per cagione di auaricia. A trouo la inuentione di metere le ostri che neli uiuarii: a tempo di Lucio Crasso: oratore: auãti la mar

ficha guerra. inelaqle certo il principio dile uictigalie. et dili pri
uati prouēti dile piscine acreseteno. Intrauignādo etiā inqueste
cose di grandi humori. come fue Lucio Philipo. et Hortensio li
quali. Cicerone era solito appellarli Piscinarii: Come catone Vti
nēse. Lo herede di. L. Lucullo dice dile pissine auer ueduto q̄rā
ta uolte quarātamillia: come scriueno li Hystorici. Quel me-
desimo adūque la orata a colui che prima hebe le balnee pēsile.
Primo etiā dili uenditori dile ostriche in Baiano colochoe ī pche
era fangosa regione laquale crea la solea: et le pasere: & cape etiā
& murici: et e idonea ale ostriche. Il primo etiam optimo sapo
re ale lucrine adiudichoe. Questa cocta inelli carboni: et tracta
dile scorce et essere fricta inel olio et cum specie et acresta potes-
si suffundere. Di la orata.

n On e da credere che la orata ne sia adducta di lochi ex
tranei cū spesa senza cagione: laquale p sapore et dilica
teza e collaudata. Tamen piu nobili di tutti la aurata
lucria passuta di cape: fi riputata. Testimonio ui e Martiale: co
me per questi uersi.

Non omnes laudes pretiumq; aurata meretur.
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.
Si pinguis est orata elixam: si marcescit assam.
Facito ac moreto uiridi sunffundito.

Dil accipensere.

a Ccipēsere e quello ilquale nela secōda guerra di aphri
ca: si cōsta che fue apportato aroma: e pesce cū picol
capo: & e di grande pretio. Et squamato ala riuersa:
doue li altri lhāno ala secōda: Questo pesci li ministri coronati
cum le tibicine ale palatine mense portauano quasi come le ui-
uande Ambrosie. Dil scauro.

n

i L scauro di asia iel nostro mare fu apportato da Octa
uiano prefecto di larmata: ilquale pesce itra hostia: &
campagna fue sparso cum questo ordine in quel litto
che fino a cinq; ãni nõ fusse preso ne tocato. accio multiplicasse
no. Megliore tamẽ sono le sue budelle che la carne per auctori
tate di Marziale.

Dil lupo.

t Ale cose in altri luochi nascere p sententia di Varrone
& di plinio atrouamo: liquali per q̃ste parole il lupo
intro li pesci la uictoria li ascriueno. Al uiuere li cãpi
di campagna dice che producen optimi frumẽti: & quelli di sa
lerno buon uino: & li cassini buon olio: & li tusculani buone fi
ghi li tarentini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo por
ti quando le preso inel teuero: cõe il rombo inel colpho di raue
na: & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adũque iel
la gradella. Sele quello ilquale il uulgo appela Lacia. cauateli
li brãchi & p quella uia medesima extractili li interiori: arosto
cum salsa uerde suffũderai. Et se tu el uorai alexo lo iuolgerai i
leucofaco come trouerai i questo in char. Ad uno & laltro mo
do nõ mangia suauissimo. A questo Põponio di tibero acola
li Martio aprile & Magio spesso minuitaua: Assai sicuramẽte
etiam si mãgia: & cõgruamente nutrica. Philippo romano fisi-
co in nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiqui diligẽ
tissimo rimato e dice. Se noi guardiamo il sapore dil stirione il
q̃le si preso itra di duo ponti dil teuero: nui lo trouaremo quel
lo essere come li antiqui grãdemente lo laudauão. Ne ad la la-
cia quella laude lie da fir ascripta per quãto lor extiauão. Qua
le e di noi che megio iudichi: li gioti & papatori ui siano li iudi
ci.

Dil siluro.

s Iluro maschio: piu che tutti gli altri pessi fa bõa guar
dia ad le sue oue: & spesse fiate p cinq̃ta giorni le guar

da che nõ fusse mãgiate da altri pessi. Ma il sorza mario fale sue oui interra doue le scroffe hãno cauata la terra: q ptiene & le copre cũ la terra & ritorna asumergiersi nelaqua. A capo di trẽta giorni el ritorna & leua la terra di sopre le oue sue. & atroua li figlioli nascuti & portali inelaqua. Questi pessi io pẽso al mãgiare di gli homini per niente sieno da cõmendare.

Dil frauolino.

i L frauolino acresce alto nela schina. & iclina il capo i giu come uno giboso: di fuori e rosso: & dẽtro bianchiza: & ad cui il mangia li arẽde buono sapore: puotessi cuocere inche modo si uole. Il magiore alexo cũ il leucofago predicto in carte. & il picolo si richiede arosto cũ la salsa uerde.

Dil rombo.

r Ombo preso nel mare adriatico: & maxime inel seno di rauẽna. si tiẽne che suauissimo sia al mãgiare: ilquale apruouo al i magiori nõ uenia posto se nõ ale mẽse dili principi. Dila grãdeza sua Iuuenale uie auctore in uno suo uerso. Incipit adriatici spacium admirabile rombum. Et Marciale dice: Quãuis lata gerat patella rõbum. Rõbus latior est tamen patella. Il rombo inel lauezo cum spinaci on uero cum anesi cuocerai. Facilmẽte se aquesto modo si cuoce si disrũpe. Item e necesso che el boglia cũ lento fuoco. Cocto cũ leucophago come in q̃sto in carte appare & cum specie insparso sicura & suauemẽte mangierai.

Dil stirione.

p Armi hora essere cõducto p le tenebre: quando che dili pessi diliq̃li io sono p douere dire. Niuno certo on uero di nome: on uero di natura auctore e che ui parli. Laquale cosa ad la negligentia di magiori & ad la loro inscitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Io usero li nomi noui ac

cio le gulle dili dilicati nõ dicano parme esse stati che li nõ habi no usata integramẽte la sua uoluptate. Il stirione e pesse grãde & nõ intra senõ in grãdi fiumi. Preso che loai: non subito ma poco dapoi: il poni in aqua temperata cũ uino pmitate & cũ ui no biancho: on uero aceto il cocerai. Ricordiraiti cũ sale apparechiarlo. Tanta coctura uole quãta la carne di uetello: & uolsi mangiare cũ sapore che habi dil giẽgero dẽtro on uero cũ agliata o cũ mostarda: on uero cum peuerata. Potessi etiã mangiare tagliato i fete come brasole & isparso cũ sale tamaro & anesi co riandri: & i oliõ fricto in piadena isparso cum petresemuli & altre herbe odorifere cum sale & cinamomo cũ succo di larance: on uero cũ il suo sapore apropriato secõdo la appetentia di pso ne. Dil stirione fassi il salume dicto schinale: ilquale se il spinale dila schina si facto: e buono. Et questo si taglia in tesseli integri p la grosseza dil pesse atrauerso: & e arosso dentro cõe il psu to. Cocessi sopre la gradella inspargiẽdolo spesso cũ olio & aceto nõ si dissechi troppo: & cõe ti pare che il calore sia penetrato dẽtro lauaIo dal fuoco: et in piadena infũdilo cũ aceto copioso et poco olio & sapi che questi farã buoni pron a solicitare li galiardi beuitori. Apparechio che si dice chauiaro:

I
E oue dil sturione tracti certi ueruiseli & pelicule: liq̃li hãno perentro. Lauate cũ aceto on uero cũ uio biãcho distẽderai sopre una tauola pulita accio si assugino & dapoi li salerai cũ sale trito & i certo uase onuero mastello inuoltate cũ le mãe fra il sale: i modo che le nõ si arõpino & ponile possa in uno sacho che sia raro di fili accio lumore possi colare fuora & lassalo p uno giorno & una nocte. Possa li poni i uno uassello forato di piu sorte buseti nel fũdo: a cagione che alcuno hũore ui fusse rimasto dẽtro possi uscire fuori. Pos

sa lo riponi ad uso tuo inuaso di legno cũ recipiente peso di so pre: & bene coperchiato accio stia sotto pressa. Cuocere puossi il cauiaro in do modi: cioe in fete di pane alquãto brustolate di steso al fuoco cũ la forcina: on uero gradella: & tãto il tingerai chel faci crosta piu colorata & alora caldo e da mangiarlo: oue ro lauarlo in aqua tepida a cagione che nõ el pari piu che tropo salato: herbecie tagliate miute: pulpa di pane trito messedato insieme agiungerai: cũ poca cipola minuta tagliata & diffricta cũ poco piper trito. Dapoi questa spesa e apparechio cocerai in modo di frictaglia: & li greci in q̃sto cibo passerai: di ilquale lo ro sono auidissimi.

Lumbrina:

l Vmbria e pesse da nõ fir dispreciato: simile al coruo: Cuocessi ueramẽte come il stiriõe: & ẽt si apparechia aquel modo medesimo ma uole meno coctura: ipero che le piu tenero.

Dentale:

d Entale e dicto a tẽpi nostri: & p li spessi & grossi den ti quali lae nela boca. cũ liquali alcuna uolta e assueto mordere li pescatori. Et alo sentito li antiatile cicatri ce nelli dedi riceuute: dale dẽtale piage o guardato: sono q̃si si mili ala orata: & come il stirione si cuoceno.

Varuolo.

u Aruolo picolo: cõe e di quatro: on uero cinque lire: & nõ sia exquamato: ne exenterato: ouero nela gradella: o uero i olio si cuoce. Se inella gradella: aspgilo alcõ tinuo cũ olio & sale: cum aceto. A ma molta coctura per la sua exuberante humiditate.

Coruo.

i L coruo e nero: quasi ala similitudie dil coruo che uo la donde io penso che labi tracto il nome. La spina di sopre la schina assai lunge & quelle mouendo pũgie rebbe chui il tocasse. Porta etiam duo pietre biãche inela testa:

Affirma Palladio che le dãno rimedio ali dolori di fiãchi: se sot to lanello il porterai che el ti tochi la carne: inelli optimi pessi si annumerato. Cuocessi grãde o picolo che el si sia come il Varo lo: abiam dicto. Fricto cũ moreto: inelquale ui sia umpoco di aglio: õuero inel senauro suffundi.

Solea cioe sfoglia.

A solea on uero sfoglia e pesce largo & tragie al lũgo. Vero e che le subtile: dicto alla similitudine dila sola dunde tengo el assumesse il nome. Fricto cũ petresemulo alquãto tagliato: & in acresta onuero in suco di larãcie il suffũdi. Fi etiã questo ãnumerato inel numero di boni pessi.

Palmite.

O crederei che quelle fussen dalmite: che sono picole lõbrie: & nõ sono ẽt differẽte senõ inella quãtitãte. Im pero che trageno al lungo & al nero: & hãno la coda ubtile: accuta & cõe partita in forcella. Sono ẽt senza squame Cocẽsi & si apparechian come il stirione: si picolo fusse frigila.

Trilia.

Rilia e pesse cũ il capo curto e grosso: laco tragie i ac cuta. Integra senza aprirla ne exenterarla: e da rostirla: & cũ salamora e da aspergierla. Durerãno per giorni octo & diece: se inella piadena poste luna super laltra le haue rai insparse cum la salamora & soprafusa.

Salpa.

Alpa e pesse ne grande: ne di buon sapore. Sa da certo sapore di siluatico: Et e piu colorato inel megio & altransuerso. Questo pesse per rispecto che le grosso inel uentre: sia bene exẽterato: ma sia facta tanto picola tagliatura quanto piu si puote & richiedessi fir arrostito cũ il moreto.

l A ſcorpena e negra cũ ſpine groſſe & ſpeſſe diſopre la ſchia cũ lequale ſpeſſe fiate offẽde li peſcatori. Li grã di eliſſerai .li picoli farai aroſti.

Cephalo.

d I optimo ſapore il cephalo nel meſe di ſeptẽbre: peſce biancho di ſotto: aſſai grãde: diſteſo inela ſchia: la teſta dil q̃le e curta & groſſa. Il grande inel lauezo cuocerai: il picolo inela gradella: inſpargiendolo al continuo cũ ſalamora acio nõ ſi diſſechi. Il grãde cũ leucophago & il picola cũ eſſa ſalamora mangierai.

Paſſera.

l A paſſera ſi cuſſi appellata dal nome di quel ucelino che ſi dimãda paſſera: & dicemo celega: a laquale quaſi e ſimile di colore: & inel capo etiã ſono differente: & da queſti ha tracto il nõe. Elixa cũ il petreſemulo: aroſta cũ la narancia: cũ il ſucco lapparechierai.

Gambari marini.

g Ambari marini picoli ſono: la teſta di quali e tenera: aleſſi cum il finochio & aceto ſuffundi.

Cape.

c Ape ſono di gieneratione di chonchili: cuocenſi in padella ſenza aqua. Et quando tu uederai le ſue conche aprirſi per il calore apparechiata hauerai la acreſta cũ puoco piper trito: & petreſemulo tagliato & iſieme meſſedato ripoſte in piadena la infũderai. In aqua bene ſalata ſono da tenirle prima p una nocte o uero uno giorno: accio che la innata amaritudine abandonino.

Merlucio.

m Erlucio e peſſe ſenza liquame ilquale p auentura traſſe il nõe da la merla. Tamẽ ſi dice chel ſia di buſto ſimile allucio cocto il mãgierai cũ la moſtarda biãca.

106

Lucio fimenale:

L lucio fimenale exẽterato elisserai. Cocto la squama cũ la pelle li leuerai: & cũ leucophago: ouero cũ agliata: o uero cũ senauro il mãgierai. Il lucio picolo se tu uorai arostirai. Questo pesce intra li altri e meno insalubre. Sõno alcuni che questo medesimo pesce dimandano licio.

Truta.

Ruta pesce di fiume: biancha la pancia & pẽtigiata la schina di puncti negri: & cresce i buona grãdeza: cõe il uaruolo: & in alcuni luochi magiore. come e inel laco di scutari. Hãno piacere notare neli fiumi correnti cõtra limpeto di laqua. & quanto piu senteno rapacitate dilaqua. tanto piu si isforcia notare & auanciare londe dila correntia: & sõnoui di rosse di carnasone. & etiam ui sonno di bianche: & intrambe sonno buone. Apparechiansi aperta & exenterata & bene lauata: & tagliata & impeci & salata inel lauezo: in mo do che uoltata per il sale: sotto sopre: & dali lati tagliati bene uoltata & mista per il sale cum aqua & aceto sia si axiatamente posta iel lauezo che il sale non si laui dintorno al pesse: ne metere piu aqua che solo il pesse sia coperto & superchi p duo didi. Cuocere la debi cum moderato foco & quãdo auerai spũato alhora che el boglia cũ tãto lẽto foco quãto ti sia possibile. Cocta i una pignata la distẽderai accio che alquãto si deschi. & cũ specie dolce la ispargierai: & cũ leucofagho: in carte .grasso da giẽgero la mãgerai. La truta picola exẽterata & bene exquamata integra dal lato dricto: & dal sinistro dal capo fino ala coda stenderai: inele tagliature cũ sale acuncierai: & per duo hore intra due tauole la suppresserai. Dapossa inuoluta infarina i olio lẽtemente cuocerai. Fricta a questo modo la conseruerai p qua

tro & cinque giorni. Ma in q̃le modo si sia che la se mãgi e grã ue al padire. Tencha.

Vella che hora si dice Tencha: anticamẽte si appellaua Mena. Sela e grossa & che la uorai elixa: cũ acresta specie & petresemulo minuto tagliato apparechiata mangierai. Altramẽte se la sarae grossa: quella bene exquamata: & noi prima la brustolamo & poi rassiamo. Poi sfenderai p la spina sopre la schina: & la uolgierai ĩ modo che quello che de prima era di fuori: uadi di dẽtro: arrotili etiam li ossi dile coste: & tagliati etiã li interiori apparechia di nouo cũ oui sei. petresemuli tagliati: piper pisto: aglio frãcto: poco giafrano. Sono che ui meteno susini damaschini: onuero marasche: onuero uua passa cum pignoli mũdi apparechian cum uno ouo di sfracto da cuoeerla cũ lento fuoco inella gradella. Cocta cũ la salamora di aceto: uino cocto giaffrano la suffundirai. Altramẽte: se la sarae picola aquel modo la sfenderai come habiam dicto: & cũ sparsa in farina cũ olio la frigierai. Fricta on uero cũ acresta: on uero cũ succo di larãcie la suffunderai. Questa etiã iche modo si uolgia cocta niũa cosa e pegiore. Pesce psicino.

L pesce persicino precipuamẽte: il Verbano laco & il fiume di padoli producẽ: ilqual e per questo rispecto si tiene che siano cussi denominati. Impero chel ha sapore di persico picolo e uario di colore disticto. Suaue si tenuto questo pesse & meno insalubre il magiore exẽterato ne exq̃mato di aqua & aceto suffusi cuocerai. Cocto & mũdo: come inel lucio abiam dicto ineli cõuiuii apponerai. Il picolo exenterato & exquamato in olio o uero inela gradella cum salamora cocerai. Lampreda.

I A murena e molto simile ala anguilla: ma e piu cur-

ta in busto. & ae alcuni busi intorno alorechie: inelle parte deq̃ dale alpe si atrouano picole: & in Heutrutia mediocre. A roma inel teuere fino prese grande Ma la natura a facto bene: quãdo inquel luoco la producto delicatissimo & grãde doue le ualate & grãde gulle: atrouate le cose cõbatẽno intra loro acresendo il precio. Fi cõprata spesse fiate la lampreda p cinqꝫ sei: & sete ducati: & gia da certo senascalcho on uero cameriero sauemo che acrescẽdosi il precio aregaio cum unaltro expenditore: la pago uinti ducati. Nepote patire la gratuita gula che uolse dimostrare al suo spenditore quãto lauiua facta cosa grata acõprala: & p manifestarli quãto lauea apreciata la sua arogantia & presomptione & liberalitate: & nõ uoglio dire che il patrone imitasse la stulticia dil dispẽsiero pche extolerlo dila stulticia cõmissa: etiã dono cẽto ducati doro: & questo fece a cãgiõe che p unaltra uolta occurrendo ragaglio dil precio nõ fusse timido ma tanto audace: che per danari nõsi lasiase adalcuno superchiare. Queste cose nõ uolse Cristo ilq̃le ne ꝓuose le uirtu & modestia: & non li flagicii nela gula & li cõtrasti per quella ne diede exẽplo ne imitatione ꝓponendoci. Ma ritornãdo ala cucia e piu sicura cosa che le piage crudele & dogliose petractare dila torta gitiamo li inela testa acagione che la chanina rabie innoi nõ exerciti. On uero che la lampreda apparechiata megliore che la torta nõ ne facesse male. La lampreda tratoli li denti & la linqua: & tracto li & roti: p le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene lauerai & in alcun loco non li arũperai la pelle. Ese etiã da ricoglierli il sangue: cũ ilquale si sole fare lapparechio suo: inella bocha li ponerai una noce muscata integra. Ineli busi dintorni alle orechie gariofoli: & dintorno di grani lapparechierai: iuoluta dapoi informa di rota inel lauezo o uero tigano megia uncia

di olio optimo poca acresta: uino biancho & optimo: sale quāto che basti cum lento fuoco cuocerai. Quādo la comencera a bulire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio ouero tigāo. Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il suo moreto aquesto modo farai. Mandule o uero nucelle cum la sua pelle aroste & bene forbite dala ciere feta una di pane brustolate cū uua passula pisterai: pistata: la dissolui cū acresta on uero pte inella coctura dissolui: & p il sedaceo inel catino transmitterai apparechiandola sempre cū puoco giengero: gariofili cinamo: & quel sangue qual habiamo dicto che e da ricoglere: cum questa spesa inel tigano o uero lauezo infunderai: dūmentre che la lampreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altrāmente se la uorai arosta: dūmētre che la si coce ricoglierai il sangue & il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparechierai q̄l mangiare. Sōno alcuni che murene minime lequale le chiamāno lampredocie: inella gradella cum lēto fuoco le cuoceno: suffundendole al continuo cū olio & acresta cū sale & specie insieme mixte.

Barboni

b Arboni fimenali ui sōno: ma intra li boni pesci cocti i che modo si uoglia nō sōno ānumerati. Le loro oue precipuamēte il mese di magio fino riputate perniciose.

Temolo.

t Emolo e pesce fimēale optimo & maxime quelli che fino pigliari in adda inogni modo accōmodamente si cuocēo: tamē la frictura precipualmēte si richiede.

Grongo.

g Rongo ilquale li anciati apellano Broncho: taglialo i peci & cuocilo a quel modo come di languila habiā dicto: ponendoui fra luno & laltro pecio foglie di saluia o uero di lauro.

108

Lione marino:

l Ione marino per questo si dicto gambaro da li uulgari: secũdo il mio iudicio impo che di colore & di similitudine el riduce in parte al leone. La bocca sua & q̃l buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cum lana & asserrassi: & nel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lentemẽte si cuoce Sõno che lo circũdano cum carboni ardẽti: & cussi il cuoceno: & spesso el uolgieno accio nõ si brusi. Item cuocessi etiã cũ aq̃ & aceto come li gãbari fiuminali solemo fare: tamẽ uole piu cõctura: ĩpero che le piu grosso: & e piu duro. Cuocessi etiã a q̃l modo le laguste leq̃le sõno di la gieneratione di gãbari: ma sino riputate magiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo Astase.

Scardoue.

s Cardoue cuocessi in che modo si uoglia. Sõno insipide. & inel mãgiare induceno piu fastidio & molestia che dilectatione: per le molte & minutissime spine.

Carpani.

I I carpani sõno pesci grossi: & quando lherbe cresceno ineli fiumi: loro escio fuori dili aluei: & riuuli. Al mãgiare non sõno insuaui cũ il leucophago in char. o uero cum agliata per quanto si iudica. Li picoli si frigiẽo. I mãtuani chiamano questi bulbari in lingua uernacula

Salmoni.

s Almõi i ogni modo che li cocerai: optimi li trouerai.

Lasche:

d I le lasche gran uirtu ui produce Transimeno Fricte & etiam ineli carboni o uer inela gradella arostite cũ la salsa ouero acresta si li rechiede.

Lacteolini.

q Velli liquali il uulgo chiaman laterini. io li appello la
cteolini: da il lacte: & il suo biācho colore. & impero
che etiam integro & uiuo si uede laspina stralucēte. p
questo diaphani sonno. Si pigliāno neli laghi & inel mare.
Fricti cum moreto uerde ouero cū acresta si dienno suffūdere.

Rouilioni.

I I rouilioni sono simili a le trilie: inel laco di albana &
inel teuero precipuamente nasceno. Sōno picoli & in
suaui. Si cuoceno & apparechiano come li lacteolini.

Accicule cioe anguele.

I I acciculi io tengo che dala diminutione dili aghi sian
dicti quelli pesci: liquali il uulgo le chiamano accucel
le: ouero anguele: dala similitudine dili agi che hāno:
& cocte in che modo si uoglino sono riputate optime: & da la
cte e maxime sano pesce.

Tordo marino.

i L tordo marino e cussi dicto īpero che l ha certa simi-
litudine di tordo: il quale cocto come si uoglia: tamē
arosto si li richiede il senauro.

Agoni cioe sarache.

i Nel lago di albano: cioe di scutari ui nascēo perfecti
agoni: liquali nō sono grandi: & quasi simile ale sar-
delle. A lessi cū il petresemulo butiro & specie si richie
deno: Fricti il succo dile narance o uero acresta.

Sardelle.

s Ardelle dil laco bēaco molto fino laudate. Fricte cū
la acresta ouero succo di larancia si suffundino.

Folpi.

f Olpo come habiamo dicto in charte: cussi si ap
pellato per la multitudine dili piedi: cioe branchi. In-

109

ogni modo che tu li cocerai dirai chel non sia buono?

Tancri cioe granci.

c Ancri sono quelli che il uulgo hãno mutate & uoltate le littere: & li chiamano granci: cussi li feminali cõe di laguna & di mare: cocti cum aceto si suffundino.

Carpioni.

q Vãdo Piror da plinio dil benaco celleberrimo dila patria ueronese laco spesse fiate facesse mentione: niuna cosa dil carpione: p ilquale quel laco precipuamẽte si suole extoliere: da lui e istata lassiata scripta. Si cuocẽo li carpioni in quale modo tu uoli. Ma se tu uuoli che li durino lungamente: pigliati subito in salamora per duo giorni li tignerai: cioe in sale: in optimo olio li frigierai che si cuocino bene. In questo modo li seruerai p uno mese: & sono meno salubri & insuaui: & anchora piu se li ricocerai si riseruerãno. Serueransi etiã li altri pessi: non tamen frizendoli in q̃sto modo. Le da guardarsi da essere puncti da la spina che hãno in su la testa: impo che le perniciosa. & tãto q̃to se la fusse auenenata: p quanto si rienne.

Calamari. cioe caramali.

q Velli liq̃li costoro chiamãno calamarii: megio & piu propriamẽte si poteriã chiamare ordegno doue si tiẽne inchiostro. cõciosia che loro hãno il capo ala factione di uasseleto da inchiostro. & etiã per rispecto che spesso getãno linchiostro. Li grãdi in peci tagliati & alessi et cum petresemulo minuto tagliato. et cum specie. Li picoli fricti cũ il succo di la rancia suffundensi et caldi si mãgiãno:

Pesse in gelatina.

g Ielo di aqua uino et aceto fassi: et accio che piu lungamente si conserui. bisogna apparecchiarla cum molte specie. Di bruodo di la mẽna cioe tenga, o uero di lu-

cio grasso che solamte sia exenterato, ma nõ squamato; farassi optimo gielo. Ma questo pesce cum lento fuoco: & in tãta aqua quanto el sia cooperto eda cuocere. Cocto & leuatali la pelle di nouo el ponerai inel lauegio: & boglia per raseneuol spacio. Le altre cose lequale habiamo dicto che sono da essere facta inel ge lio dile carne abse ruerai cõe habiamo dicto in char. . Et cũ questo apparechio potrai cõstringiere & congellare altri pescis & presertim cussi maritimi co'me fiumenali.

Oue taruche cioe butarche.

E oue di cefali grãdi intẽdi: torai integre non arumpẽ do la pellicula ne laquale le nascẽo inel corpo del pe- sce: & cũ sale trito le inspargierai & in sale le lasserai: p uno giorno & possa leuale dil sale: & metile fra due tauole so to pressa per uno giorno & una nocte. Dapossa le apicherai al fumo largo dala fiãma: & le guance dil cephalo cioe di la testa inuolgierai la pũcta di sopre dila botarga come alligata i uno pecio cũ laltro & non lassiare che sentino la forcia di la fiãma: ma solamente dil fumo. Seccate che seranno seruale in uaso di legno cum semule. Sasonate che le uederai & mãgiandoui a q̃ sto modo: nõ sarãno catiue. Ma se le uolesti cocte sotto la cine re: o uero sul fogolaro caldo & nete dale ciere uolgiendole spes so: & scaldata che bene sia potrai mangiarui. Penso che questa maniera di salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono salume si suole apportare.

Quello che sia da mangiare inella tertia mensa cioe da poi sumpto il cibo.

Oi habião gia dicto assai q̃llo che sia da mãgiar iela pria & secũda mẽsa deq adietro adũq sarae da dire

inella tertia: si come icõclusione p sigillo dil stõacho quello che
sie da sumere. Mãgiate le carne sel occurerae si aroste come ales
se p il tẽpo dil ãno come sono pomi ouero peri garbi maxima-
mente mãgierai: liquali propulserãno le exalatiõe dil cibo pre-
so dinãti: lequale andarebbeno ala testa. Sono alcũi liquali mi-
rabilmente laudano la radice dil raffano tra liquali e nicãdro il
quale dice che doppo il cibo adiuta la concoctione al fũdo dil
stõacho penetrãdo. Il flegma cõsuma: li fumi andati al capo li
scaccia. Le rene & la uisica purga. Saluteuole etiã cõtra li uene-
ni di fungi. & al morso di scorpioni & bisse uenenose per quãto
si legie. Tanto e la sua forcia & uirtute: p la forteza & acrimo-
nia sua: & maxime il siluestre. ilquale io ho che si chiama armo
raco: ilquale abraxo il storcio & posto sopre uno scorpione: su
bito si muore. Sũpto nãti cibo nõ si laudato p li medici: che p
la sua forteza & calida uirtu: nõ lassa acquiescere il cibo inel sto
macho: & gienera ruti: & ala cõcoctione induce uomito: & ipe
disse molto. Ma a uolere bene cõsigillare il stomacho si tiẽ che
un puoco di caso duro sia apto a phibere che le exalatione mẽ
no ascẽdino al capo & al cerebro: & etiã accõmodamente tuole
il fastidio dile cose unctuose o uero dolce sumpte inela cena: ql
li che sono grãdi & dilicati: mãgiano anexi & coriandri confecti
inele loro mense: per medicina dila bocha & dil corpo. Li uul-
gãri li finochi: la castagna come si sia. la uirtu e frigida & uẽto-
sa & secche tutte: di lequale uariamẽte e sta sentito. Questa al
tri li hãno dicto noce. cõe Virgilio dice: Castaneasq; nuces. Al
tri li hãno dicto iuglãde: come li sardi liquali le chiamano Ba-
lani: & hãno deliberato in essi la sia da fir ãnumerata. Fi riuolta
neli echini pũgienti: cioe neli rici: si cõe cosa preciosa. Gia fue in
pretio nele parte tarentine: lequale loro le chiamano Balaniti:

Venia etiã laudata gia inela citate napolitana come adora inel milãese. Le castagne tute quãdo sino bene cõmasticate da quelli che hãno buon stomacho: & mãgiate nutrisceno cõmoda & utilmente: & larga: & tiensi che facino appetito. Fino riputate meglior cocte nela ciere calda cũ li carbõi ardẽti: che qlle che fino alessate o uero nela padella pforata fino arostite iela fiãma. La sua troppo uẽtositate & forcia stiptica si cuoce. Itẽ sumpte cũ il zucharo o uero miele si tiẽne che la cõsumi il phlegma. Oltra di cio il mãgiare di cotonei & di pomi granati: & mixte garbi: & ditut te le cose che stringieno: come di le carobe & di pista chi nõ sno biasmati mãgiarli doppo ali pesci: ouero le mãdule. ouero nocele o uero noce. Sõno opiniõe di alcũi che tẽgono che le predicte cose habino uigore de repriere la frigida forcia di pesci: & etiã la humiditate cũ la sũma siccitate quale in esse sono.

Di il uino.

I A cena el disnare senza beuere nõ sarebbe solamente insuaue: ma etiam nõ sarebbe saluberrima: concíosia che le piu grato il beuere a chi ha sete: che il cibo: si p rifrescare il pulmone: & acio che meglio il cibo si coadũa: & che meglio si padisca quello che sũpto habiamo. Il uino dil qle Andrechides scriuendo ad alexãdro dice che la suai itemperantia il fa appellare come cosa laquale e p cõstringiere sangue al la terra: Tracto in se il uino ha uigore di scaldare & di bagnare lhomo: infuso di fuori ha uirtu di rifrigerare & dissecare. La forcia sua e calida e humida: unde Homero appelloe. come cosa che ha somenza di calore. Dequi e che a li corpi fessi & lassi: niuna cosa piu tosto subuiene: se modestamẽte el fi riceuuto. Item niuna cosa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinatamente: impero che agli homini occorreno questi incõuenienti:

111

cioe diuegono Tremuli graui. pallidi: feculenti: obliuiosi cioe domētegeuoli. Canuti. Calui & uechi nanti tempo: & questo li aduienne per lo imbriagezo. Per laquale cassa ui uuole essere il muodo secundo le etate di li homini & li tempi di lanno. Et q̄sto e necessario. come e certo linuerno che piu si māgia: & secū do la sententia di Celso & Meno: ma beuere uino piu meracho & chiaro: & cussi lestate tuor beuande quanto si puote chiare & leuino la sete: & che nō accendino ne affochino il corpo: & accio che ala prima uera minuādo il cibo possiamo agiungere qualche cosa piu chiara ala beuāda cussi beuerlo piu smerado. Vltra dicio le da dare ali uechi beuanda piu chiara. & a li puti piu dulce ali giouani di megia etate uino mediocre: le etiā da ricenere la beuāda secūdo la qualitate di le regione & di corpi. Quelli che abitan in luochi frigidi: piu meraco: & neli caldi piu dulci tempati & che ritiēneno uno certo megio: & di quello beuano. A quelli che sōno abundanti di sāgue: dilutibile cioe uexati da colera acuta uino ligero: a quelli che lāno melanchonicha: daielo chiaro & meraco. Quelli che hāno la flegma beualo garbo. Dili uini ui sono di tre generatione: Plinio dice: garbo: dulce: legiero. Il garbo stringie il pecto & lo exaspera. Il dulce molifica & humilia ma piu disutilmēte cūciosia che iela colera accuta facillimamente el si cōuerta & passa. Il ligiero e al tutto utile cūciosia che el cōuegni a tuti li membri. Li uini bianchi se sono legieri ōuero se nō sono troppo merachi cioe tropo dulci: sōno piu facile che li neri alpadire. Li neri stringie il pecto & le fibre cioe le uie. Quelli largano & humilian. Li bianchi ueramēte piu sicuramente sumeremo. La ragione da fare li uini. liquali di diuerse regione si coglien. sian adimandati ali ruricoli cioe uilani: che itendeno bene le regione. A noi basti breuemēte cōnumerare che uini che sono in precio. Ma io priecho p prima quel

li che legieno che p questo nō mi riputi chio sia homo che molto mi appetisca il uino ipero che uoglio dire: & cū ueritate: che el nō e uerū o che sia piu di me. sia ordinato. ne ancho che da natura beui meno. Li uini li tempi loro li hāno laudati. Tu te me rauegliera sti come quelli de albana sono tutti. Li surenturi legieri. & piu salutifferi. Tiberio cesare. il mese signino la mirabile austeritate contenire il corpo diceuano li medici. Laude grande li atribuiron. Li uini mamertini. Diuo Iulio daua nelli publici cōuiui. Quelli di falerno tutti li hāno laudati. & maximamente Maro cōtinentissimo piu di gli altri laudaremo etiā nui senza controuersia: & riprēsione li uini li gusti & maxime quelli liquali in li liti genouosi nasceno. Impo che sono facili & iucūdissimi di sapore. ne alcuna cosa obsta chio nō si aprecii & li appelli nectar ifra gli altri. La corsica ae uini firmissimi & che facilmēte prendēo il capo. Nō sono piasimati li greci: & maxime quelli che nasceno al castello Gieminiano. Hetruria ie acre suta maxia laude ad li seueriani p li lucrini moti: liquali la estate di precipua rifrigeratiōe sono. Et maxime a roma: doue & p caldo & per uarietate di cibi & copia cōe che a fornace calidissima extuano il stomacho. Per sua nobilitate & ellegātia mi ritrahe. Il tribiano ilquale fa hetruria excellere. Nō negerō che i Piceno nelle pte cisalpīe: & inele altre pte di italia esserui di fama digni: ma di questi solamente auer facta mētione assai mi basta. accio che a nostri tēpi no si possi dire chio no abi satisfacto: ipero chio abi piu accuratamēte cercato ql paesi & regiōe pduchio megliori uini: che nō habi cerchato qle regiōe pducāo megliori homeni.

De il sedare le pturbatiōe & guardarsi da quelle.

Vasi nulla sarāno al dilecto. & ala ualitudine tāti precepti: se breuemēte nō mostriāo la ragiōe da sedare la

112

pturbatione: lequale li greci diceuano Q uesti cose certo cussi mi mouẽo la mẽte dila ꝓpria sede spesse fiate: che p turbato lanimo e etiã necesso il corpo cum graue ĩcõmodo si la menti & doglia. Le fonte di tutte le perturbatiõe da lequale q̃ si finiti riuuli diẽo a tutti essere notorii. Duo pensieri buoni ui sõ no diliquali luno e presente: & laltro e puoco dietro: p douere essere secundo chẽ si spera. La uoluptate cioe il dilecto solicitamente p opinione di qualche gran bene: & dal presente: & la cupiditate laquale quella medesima ouero libidine e licito appellarla: laquale e ĩmoderato appetito di qualche arbitrato di grã bene: come dice cicerono. Item duo imaginari mali: liquali cũ paciã ragiõe cũ laquale quelli disopre si distigueno. cõe ela paura & la infirmitate. Certo il desiderare qualche cosa cũ ragione. e cosa da sauio: maximamẽte propria: quando questo sia facto modestamẽte: sarae dicto uolũtate: ma coloro che noi uederemo hauere facto altramẽte. ꝓprio noi diremo che elhabi facto cõmosso da libidine. Noi ascriueremo al gaudio di sopre quello che cũ ragione fi excitato: &a colui che siegue la leticia exultãte: ala effrenata copiditate ascriueremo. Come e colui che p dilecto di li mali uolũtieri si ralegra dil male alieno. La dilectatione e tutti li sensi e una diffusa iactatione: tanto q̃to le parte fino sottoposte a la gieneratione. Cussi la libidibe la ira escãdescẽtia lo odio: la inimicitia: la discordia: la indigẽtia sequirãno il desiderio. La malitia ueramente laquale e di gli homini aduersante la ragione la cõtractione a queste parte. si distincta ala iuidẽtia da la emulatione dala obtrectatione. La misericordia dal lãgore lucto. merore erũna. dolore. lamẽtatione. solicitudine. modestia da la afflictiõe & dala despatione. Per laquale pturbatione etiã la morte spesse uolte aduiene: & suffocato & oppresso il

cuore dal sangue & dali spiriti p la paura agitati da la concursiõe. La paura oltra di cio laquale si ha cũ hũile & ĩfrigibile examinatione di futuri mali: cũ ragione e da scacciare. Laquale la pigritia. il terrore. il timore: la paura: la examinatione: la cõturbatione di mente. dilihomini di philosophi ispegaciãno li commãdamenti che serebbeno da optẽperare. A queste ĩfirmitate di animo leqnale noi uediamo hauer assumpto nõe dala similitudine di li corpi ĩfirmi. opportũamente medegeremo se cũ la tẽpantia forteza. modestia: & cũ la prudẽtia da noi scaccierẽo li ĩmoderati appetiti nostri: liquali quasi sono cõe corrupto sãgue che si riduce in flegma o uero ĩ colera melãconica: dalaquale pniciose conditione di cose. neli corpi nostri diuersi morbi sino gienerati. Nõ obsterãno alhora ala honesta uoluptate o uero ala optima ualitudine. la auaritia: la ambitione. lappetito & natura feminile la basseza dãimo: la ĩgordisia dila gola: la uiolentia: la petulãcia: lo ĩganno dil defraudare: la sceleritate: il furore. la turpitudine. la temeritate: il bisogno. la amentia: la disperatiõe dile cose: da lequale tute pfidiose pte: noi come da deterrime furie siamo agitati & infestati. se no cũ forte animo li faremo risistentia & repugnãtia. Ma se dala equitate dala pudicitia buona ragione pudore. pietate cõstantia honestate. sanamẽte. & da la bona sperãza si abãdonerẽo. Ala integra uoluptate cioe al dilecto & piacere alquale la buona ualitudine si dice essere congiuncta incorreremo cum maxima uergogna.

Qui finisse Platina di li obsonii stampata in Venetia. nel anno del signore. M. cccc. lxxxxiiii. a di. xxv. de Agosto.

Deo gratias.

Di buzulati peuerati.

f Arina bene buratata di grão minuto quartarolo uno & megio: meterai iel albuolo: & ridurai i muchio: & inel megio farai una fossa. Hauerai piper trito uncie tre: cinamomo trito uncie duo. gariofili uncia una: giaffrão sagio uno: scorce di larãce pulverizate sazi duo. miele ala stai era grossa libre sei. Tutte le specie icorporerai insieme: & poi le meterai inella fossa di la farina. & incorpora bene cũ le specie: & iterum redula in monte & nel megio ui farai una fossa. Poi hauerai la miele bene liquefacto & spumato. & giteraui dẽtro il giafrano: & bene messederai cum le mane: & icorporato & dapossa chel siã bene rifredato: ponerai dicta miele inela fossa dila faria aduertẽdo chel nõ fusse caldo: pero chel guastarebbe lopera & bene messederai dicta farina cũ la miele & bene incorporerai: & impasterai tanto solamente che tu to incorporato isieme: la farina si tegni insieme: & riducta i pasta che si puossi fare li buzolati. fali impero che questi non uoleno essere molto impastadi: & hauerai una tauola cũ farina tamisata subtile di sopre: come neuegata su dicta tauola: sopra laquale tu meterai li buzolati: liquali farai acio non si tegnino di sotto: poi in forno bene li cocerai: ipo che se nõ li cocesti: forte ritornarebbeno teneri i breui giorni p la miele. & po uuolẽo grãde coctura: Se li uolesti subito facti mãgiare. non li dare tanta coctura. ipo che sarebbeno troppo duri a mãgiare. Ma se li uolesti p seruarli cuocili forte & harai buoni buzolati.

Buzolati di farina pura bianchi.

f Arina di grano minuto bene tamisata quartiero uno: cũ leuamẽto dil pane cũ aqua calda ipasterai. & optimamente domerai: & quãto piu tanto megliori si fa-

rãno: poi fa li buzolati. & getali nela caldara cũm aqua buglien te abrouarli: & subito trali fuori & li ponerai sopre una tauola a sugare: & come siano suti: metili nel forno: & cũ diligentia sia no sasonati che non si brusino: & harai buoni buzolati bianchi schieti & se ui uorai agiungerui li anixi & finochi: sia al tuo pia cere. FINIS.

114

